

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2005



Prix du produit :

250,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2005

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cote Blonde

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

95+/100 Parker. Le superbe terroir de la Côte Blonde (au sud de la Côte-Rôtie) s'exprime dès sa jeunesse, mais sa légendaire finesse n'apparaît qu'après de nombreuses années. Somptueux millésime!

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ROSTAING
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2005

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, fév. 2015): *Like most 2005s, Rostaing's 2005 Côte Rôtie Côte Blonde is still backwards and tight, with bright acidity giving lift to classic notes of dark fruits, iron, violets, and minerality. Much more reserved and focused than the '06, yet with superb mid-palate depth, awesome purity of fruit and no shortage of tannin, it needs another 3-4 years in the cellar and should be very long-lived. 95+/100.*

Robert Parker's Wine Advocate (R. Parker, fév. 2008): *The 2005 Côte Rôtie Côte Blonde is pure sex, with about 3% Viognier in the blend. The wine has a dark ruby color to the rim and an extraordinary nose of exotic tropical fruits intermixed with kirsch, blackberry, licorice, and pepper. The wine is incredibly seductive aromatically, but then in the mouth, the full-bodied power and tannins of the vintage come through. It reminds me stylistically of a 1983, but better balanced. This is a beauty that will probably need several years of bottle age, and should drink well for another 15 or more years. 96/100.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

"Superbe 2005, sec et chaud": René Rostaing le trouve presque au niveau de son 1999... et encore trop jeune en 2015 ("c'est encore un adolescent !"), date à laquelle il a accepté de nous en céder quelques bouteilles de sa cave personnelle. Côte Blonde est la **cuvée phare** du domaine. Issue d'une sélection parcellaire reposant sur les meilleurs terroirs à dominante calcaire.

Les 3 cuvées de Côte Rôtie sont vinifiées et élevées de façon absolument identique afin que seuls leurs terroirs particuliers soient l'origine de leurs personnalités différentes.

Vinification : la vinification, exempte de tout artifice et de toute technique excessive, traite avec respect un raisin récolté à la main et nous assure ainsi de trouver jusque dans le verre la typicité recherchée. La vinification allie respect de la tradition et modernisme calculé tel que l'éraflage total ou partiel et la fermentation en cuves autopigeantes. Cuve auto-pigeante.

Elevage : l'élevage de deux ans environ se fait en pièces bourguignonnes de 228 litres et en demi-muids de 600 litres (ce dernier contenant offrant un excellent rapport bois/vin). La part de bois neuf reste modeste afin de privilégier le terroir et la pureté du fruit.

Des rendements limités atteignant rarement 35 Hectos/Hectare assurent aux vins constitution et richesse, **saveur et élégance** que nous vous invitons à découvrir !