

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2013



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2013

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Landonne

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Carton de 3 bouteilles. 95/100 Parker. Le superbe terroir de La Landonne (au nord de la Côte-Rôtie) ne s'exprime qu'après de nombreuses années en cave !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2013 :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015): *"About as voluptuous and sexy as la Landonne I've tasted from Rene, the 2013 Cote Rotie la Landonne excels in the vintage and offers rock star notes of violets, black and blue fruits, olive and pepper. Full-bodied, layered, beautifully concentrated and with ripe tannin, it needs 4-5 years of cellaring and will keep for two decades or more."*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc 2014): *"A big step up over the Ampodium, the 2013 Cote Rotie la Landonne is a muscular, mineral and iron-laced 2013 that has lots of black and blue fruits, crushed rock, pepper and ground herb-like qualities all emerging from the glass. Shockingly good on the palate, it has full-bodied richness, lots of mid-palate depth and a plenty of structure. It will need a decade of cellaring, but be worth it."*

This was another terrific visit with Rene Rostaing, and he's hit gold in both 2012 and 2013. In fact, he may have fashioned the wines of the vintage in 2013 and I was blown away by the depth and richness these showed. There are few people doing Côte Rôtie better than this guy."

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 !