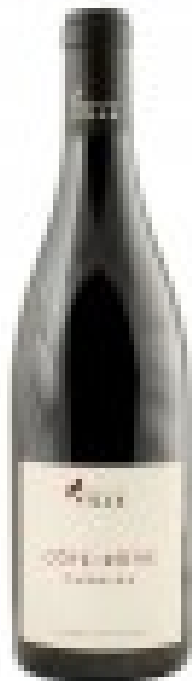


Domaine Pierre Jean Villa Côte-Rôtie "Carmina" 2015



Prix du produit :

288,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2015

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Carmina

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Superbe Côte-Rôtie signé Pierre-Jean Villa, dont le souci d'excellence a été comblé en 2015 !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PIERRE JEAN VILLA

Commentaire sur ce

Domaine Pierre Jean Villa Côte-Rôtie "Carmina" 2015

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18/20. *Le nez s'est un peu refermé, les fruits noirs sont discrets, puis vient la réglisse. En bouche, le tannin est surfin, avec un enrobage et un gras magiques, un velouté de rêve pour cette bouteille qui ne sera commercialisée que l'an prochain, ce qui nous laissera le temps de la regoûter. Fourchette d'apogée : 2017-2035.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 17/20. *La Côte Rôtie Carmina monte en puissance mais garde un milieu de bouche pulpeux aux tanins aboutis.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

CARMINA

Carmina Burana, la cantate composée par Carl Orff, associait la puissance du chœur, la pureté des voix, la complexité de la musique et la sensualité des chants. La couleur carmin symbolise la passion et la force.

LE TERROIR

Histoire : Pline l'ancien et Plutarque célébraient les vins de ce vignoble sous le nom de « vin viennois ». Les premières références à la Côte-Rôtie remontent au vie siècle. La réputation de ce vin n'a cessé de croître durant le Moyen-Âge et la Renaissance, jusqu'à le retrouver sur beaucoup de tables princières d'Europe. Le vignoble atteint son apogée en 1890. Le phylloxera et la Première Guerre mondiale le firent presque disparaître. Il renaît dans les années 1960 sous l'impulsion de vignerons entrepreneurs et convaincus du potentiel de l'appellation.

L'appellation couvre 283 hectares en production. Elle s'étend au sud de Lyon sur la rive droite du Rhône et sur 3 communes : Saint-Cyr-sur-Rhône, Ampuis, Tupin-Semons.

Sols : terrasses granitiques recouvertes de gneiss, d'argile et d'oxyde de fer.

Climat : continental modéré, sec et chaud l'été, pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

Cépage : 100 % Syrah.

Âge des vignes : environ 20 ans.

Densité : 10 000 pieds / ha.

Taille : gobelet sur échalas.

LA CAVE

Vinification : vendange éraflée partiellement, puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 17 jours.

Élevage : 24 mois en fûts et demi-muids de 500 litres.

Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.
