

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2016 MAGNUM



Prix du produit :

960,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2016

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Landonne

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Le superbe terroir de La Landonne (au nord de la Côte-Rôtie) ne s'exprime habituellement qu'après de nombreuses années en cave, spécifiquement en magnums d'ailleurs où le vin vieillit plus lentement - c'est d'ailleurs un de ses principaux intérêts, en plus de la convivialité. 2016 est si équilibré qu'il pourra éventuellement se déguster jeune, mais il est évident que son élégant caractère le mènera loin dans le temps ! **97/100** Czerwinski/Parker

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2016 MAGNUM

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018) : 97/100. Subtle notes of baking spices frame hints of tea, olives and raspberries on the nose of the 2016 Côte Rotie la Landonne. A paragon of elegance, it's medium to full-bodied, but silky from start to lingering finish. It's a wine that's pretty much guaranteed to make even the steeliest curmudgeon smile, as it's so bright, ephemeral and luscious. It's not the rich, ripe wine the 2015 is, but it's suave, complex and long. Drink 2018-2035.

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 !