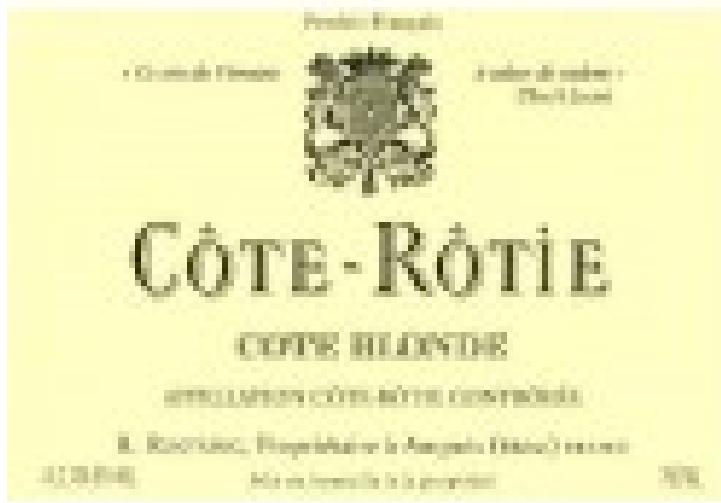


# Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2016



Prix du produit :

**555,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2016

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cote Blonde

Wine Advocate (Parker): 98/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La cuvée la plus recherchée de René Rostaing. La plus speculative aussi :-( 98/100 Parker! En 2015 elle avait attrappé un 100/100 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2016**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct 2018) : 98/100. *The 2016 Côte Rotie La Côte Blonde (from the lieu-dit of the same name—not a blend of sites) is a terrific effort. It blends the structure of la Viallière with the elegance of la Landonne, making it a truly complete and*

*compelling bottle. Some mocha, black olive and meaty notes lend it a savory cast, while the palate is creamy and concentrated, firm but silky. It's medium to full-bodied, with a fine, licorice-tinged finish that lingers a good long time. It should drink well for 20+ years. Drink 2020-2040.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine**

Côte Blonde est la **cuvée phare** du domaine. Issue d'une sélection parcellaire reposant sur les meilleurs terroirs à dominante calcaire.

Cette cuvée est taillée pour la garde. Idéalement, attendre **20 à 25 années** pour apprécier pleinement sa gamme aromatique si complexe.

A déguster entre 15 et 17°C après un carafage 3 à 4 heures à l'avance.

Les accords culinaires idéaux selon René Rostaing: *Une poêlée de champignons des bois, du pigeon à la truffe ou certains fromages comme le Saint-Marcelin.*

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 !