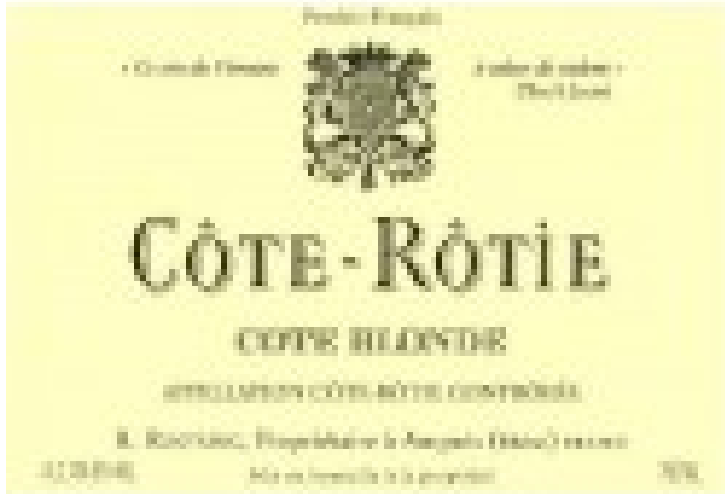


Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2013 Magnum



Prix du produit :

340,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille ROSTAING
Millésime: 2013
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Cote Blonde
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La cuvée la plus recherchée de René Rostaing. La plus fine aussi. 92+/100 Parker.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE RENE ROSTAING

Commentaires sur ce Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2013 magnum

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015): *"I found the 2013 Cote Rotie Cote Blonde reductive and hard to read from barrel, and it still shows some reductive aromas from bottle. Olive, truffle, forest floor, violets and ripe, black raspberry-like fruit characteristics flow nicely to a full-bodied, seamless Cote Rotie that has solid mid-palate depth and ripe tannin on the finish. There's lots to like here, but the reductive character will be something to watch and gives me a touch of concern. Give bottles another 4-5 years, at which point it will be easier to see where this is going."*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): *Reductive and hard to read aromatically, the 2013 Cote Rotie Cote Blonde nevertheless has more stuffing, concentration and depth on the palate than the la Landonne. As normal, it keeps things slightly closer to the vest aromatically in its youth, yet the quality shows on the palate. Again, the ripeness, texture, voluptuousness and tannin quality that Rene was able to achieve in 2013 is superior to just about every other estate. I've no doubt this will show beautifully from bottle and be a mid-90s or better scoring effort.*

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 !