

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2006 MAGNUM



Prix du produit :

410,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille ROSTAING
Millésime: 2006
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Cote Blonde
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

94/100 Parker. Le superbe terroir de la Côte Blonde (au sud de la Côte-Rôtie) s'exprime dès sa jeunesse, mais sa légendaire finesse n'apparaît qu'après de nombreuses années.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE ROSTAING

Commentaires sur ce **Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2006 Magnum**

Commentaires du domaine:

"2006 ? aujourd'hui il est encore jeune, frais et tendu. Rien ne presse !": René Rostaing pense qu'on peut commencer à l'ouvrir en 2015, date à laquelle il a accepté de nous en céder quelques bouteilles de sa cave personnelle, mais peut encore attendre de nombreuses années en cave !

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, fév. 2015): *Showing beautiful richness and depth, the 2006 Côte Rôtie Côte Blonde had a classic feel in its spicy, bacon fat and sweetly fruited personality. Full-bodied and voluptuous on the palate, with beautiful fruit and textured, it's already hard to resist, yet I suspect will evolve gracefully on its balance and harmony. 94/100.*

Robert Parker's Wine Advocate (R. Parker, avr. 2009): *The 2006 Cote Rotie Cote Blonde (which includes 3% Viognier) is superb. An intoxicating perfume of lavender, violets, sweet cherry jam, licorice, frying lard, and abundant berry fruit is followed by a velvety-textured, opulent, long, rich, seamlessly constructed wine. This hedonistic and intellectually pleasing offering should be consumed over the next 10-15 years.*

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.

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 !