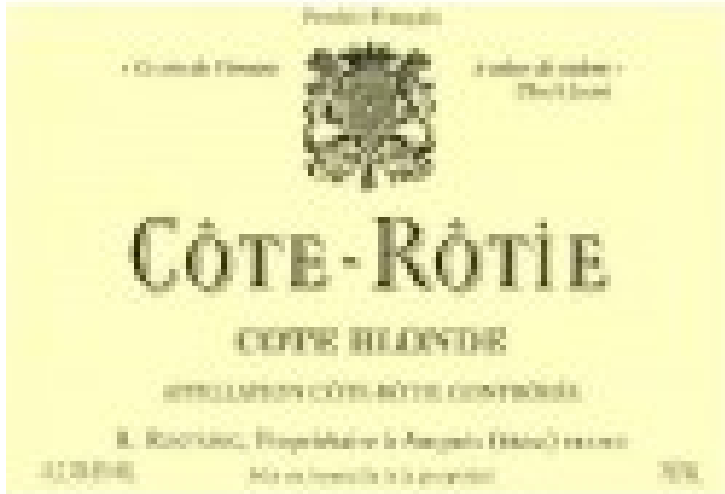


Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2009 MAGNUM



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille ROSTAING
Millésime: 2009
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Cote Blonde
Wine Advocate (Parker): 95/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2009 Magnum

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, fév. 2015): 95/100. *Similarly concentrated to the 2010, yet not quite as refined or elegant, the 2009 Côte Rôtie Côte Blonde offers knockout richness and depth to go with notes of graphite, sweet black raspberry, earth, and spice. Possessing exuberant and overflowing levels of fruit, with chewy, rustic, yet ripe tannin, this is a blockbuster to drink over the coming 15-20 years. Drink 2015-2035.*

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 !

Description brève du produit :

La cuvée la plus recherchée de René Rostaing. La plus fine aussi. 95/100 Parker.