

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2017

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cote Blonde

Wine Advocate (Parker): 95-97/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La cuvée la plus recherchée de Pierre Rostaing. La plus fine aussi. **95-97/100** Czerwinski/Parker.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2017 MAGNUM

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct 2018) : 95-97/100. *The barrel of the 2017 Côte Rotie La Côte Blonde I tasted from was bursting with flowers, olives and berries. It's effusive on the nose yet full-bodied and rich on the palate, with a long, velvety finish. It should be approachable soon after release yet age effortlessly for 20 years. Drink 2022-2040.*

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 !