

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2009 MAGNUM



Prix du produit :

350,00 €

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: La Landonne
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Le superbe terroir de La Landonne (au nord de la Côte-Rôtie) ne s'exprime habituellement qu'après de nombreuses années en cave, spécifiquement en magnums d'ailleurs où le vin vieillit plus lentement - c'est d'ailleurs un de ses principaux intérêts, en plus de la convivialité. **93/100** Parker

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2009 MAGNUM

Robert Parker's Wine Advocate (Robert M. Parker, Jr., déc. 2011) : 93/100. *Showing beautifully, the 2009 Cote Rotie La Landonne offers aromas of tapenade, bouquet garni, asphalt, blackberries, cassis, roasted meats and additional black fruits. More evolved and softer than the 2010, with a long, full-bodied finish, it can be drunk now and over the next 10-15 years. Drink 2011-2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 !