

# Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Viallière" rouge 2018



Prix du produit :

**594,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH

Millésime: 2018

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Viallière

RVF: 95/100

Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

Un des grands Lieu-dits de la Côte-Rôtie, vinifié séparément pour respecter l'identité du terroir, la philosophie première du domaine. moins de 3000 bouteilles produites.

## Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE CLUSEL ROCH + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

## Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie Viallière rouge 2018

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov. 2020) : **Coup de cœur** 95/100. *A sa juste maturité, le fruit est juteux mais droit, minéralisé par l'empreinte graphite des sols. Le boisé est fin*

---

*et fluide. La bouche nous séduit, avec sa trame verticale et finement serrée : elle possède la retenue nécessaire à un bon vieillissement. Une belle énergie et un joli potentiel se dégagent de ce vin.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine:**

**Superficie** : 0,7 ha

**Production** : environ 2900 bouteilles / an

**Cépage** : 100% Syrah

**Âge** des vignes : +25 ans

**Élevage** : 24 mois en fûts de chêne (25% neuf), pas de filtration

La cuvée « Viallière » est produite sur le lieu-dit "La Viallière" au dessus de Verenay. Cette vigne est plantée pour la plus grande part de "Serines" (syrah traditionnelle d'Ampuis), sélectionnées sur notre vigne des Grandes Places.

Les Côte-Rôtie issues du terroir de "La Viallière" se caractérisent par une grande élégance, un nez de fruits noirs, très épicé. En bouche on note une grande rondeur, et une très belle longueur.

**Dégustation** : Millésime d'une grande complexité, très élégant et de belle garde. Mettre en cave jusqu'en 2025 pour profiter pleinement de cette cuvée.

**Service**: Ce sont des vins à servir sur une viande rouge très goûteuse, des champignons, un fromage, dans leur jeunesse, ou quand ils auront vieillis quelques années.

Vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique, Certifié par ECOCERT.