

# Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2019

Prix du produit :

**417,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2019

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Landonne

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

98/100 Czerwinski/Parker. Le superbe terroir de La Landonne (au nord de la Côte-Rôtie) ne s'exprime habituellement qu'après de nombreuses années en cave.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ROSTAING**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK** Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2019

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 98/100.** *After tasting Rostaing's 2019 Côte Brune, it would be difficult for any wine to measure up, but the 2019 Cote Rotie la Landonne comes darn close and is a more-than-acceptable second choice. Notes of violets and red raspberries lead the way on the nose, backed by the vineyard's signature roasted meat and black olives. Medium to full-bodied, incredibly concentrated and worthy of two decades*

---

*of cellaring, yet not unapproachable even now, this is another suburb effort to emerge from Rostaing's magical vineyard holdings. **Drink date 2025-2040.***

#### **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 !