

# Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2019



Prix du produit :

**480,00 €**

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: Cote Blonde

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

95+/100 Czerwinski/Parker. La cuvée la plus recherchée de Pierre Rostaing, avec La Brune bien sûr.

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE ROSTAING

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

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 95+/100.** *Is it really fair when a wine rated 95+? is a bit of disappointment? Yet I confess that's how I felt upon tasting Rostaing's 2019 Cote Rotie la Cote Blonde—perhaps a victim of my own overly high expectations? It was a bit closed on the nose, only to explode with vibrant red raspberries and cherries in the mouth. Full-bodied, concentrated and plush, with a long, mocha-tinged finish, it did begin to show a bit more aromatic range and complexity as it sat in the glass, so perhaps I'm being too tough on*

---

*it.. Drink date 2025-2040.*

### 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 !