

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2011



Prix du produit :

160,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2011

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Landonne

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

94/100 Parker. Le superbe terroir de La Landonne (au nord de la Côte-Rôtie) ne s'exprime qu'après de nombreuses années en cave !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2011 du Domaine Rostaing

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *"More substantial, with a meaty, muscular feel, the 2011 Cote Rotie La Landonne exhibits lots of olive tapenade, underbrush, crushed rock and blackberry-styled fruit on the nose. Full-bodied, nicely concentrated (especially*

for a 2011) and yet voluptuously textured, with moderate, fine tannin, it will round into form relatively early, yet evolve gracefully for 15-20 years." 94/100.

Robert Parker's Wine Advocate (déc. 2012): *"Readers looking for a slightly more masculine, muscular style should check out the 2011 Cote Rotie La Landonne. It possesses a dense, saturated purple color as well as abundant notes of charcoal/creosote, truffles, blackberries and cassis. Full-bodied, moderately tannic, dense and atypically rich, long and structured for a 2011, it will benefit from 3-4 years of cellaring, and drink well over the following 15 years."* 90-92+/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

2011 est un millésime très atypique de La Landonne. Il peut présenter une certaine austérité au départ mais possède une grande profondeur. Au début porté sur des notes de réglisses et d'épices, son évolution se fait lentement mais sûrement vers des arômes au potentiel infini après une ou deux dizaines d'années.

Cette bouteille exceptionnelle a besoin de s'épanouir 3 à 4 heures en carafe avant dégustation.

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 !