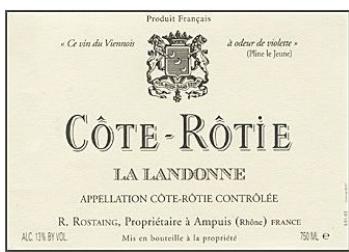


Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2020 (3 bouteilles)

Prix du produit :

417,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2020

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Landonne

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

94-96/100 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

Commentaires sur ce :

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2020

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 94-96/100. Reasonably

*floral and red-fruited at the moment, the 2020 Cote Rotie la Landonne may not have the richness and power of the very best vintages, but it's still a terrific wine. Tasted as a barrel sample drawn just hours earlier, in addition to those violets and raspberries, it's also marked by the vineyard's characteristic dark notes of roasted meat, black olives and espresso, ample tannins and a long, silky-textured finish. **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 !