

# Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Schistes" rouge 2020



Prix du produit :

**414,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH

Millésime: 2020

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Schistes

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

La principale cuvée de Côte-Rôtie du domaine a un nouveau nom plus explicite que son ancien ("classique" :-). C'est la plus accessible aussi, elle permet une dégustation dans sa jeunesse, mais la signature Clusel-Roch indique bien sûr un potentiel de garde conséquent (10 ans).

**Description du produit :**

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

**Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Schistes" rouge 2020**

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Terroir :** lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", tous situés au nord de l'Appellation Côte-

---

Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ces coteaux sont orientés Sud-Est.

**Superficie** : 3.5 ha

**Cépage** : Plus de 95 % Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis), et quelques ceps de Viognier complantés.

**Age des vignes** : 10 à 60 ans

**Travail des vignes** : nous cultivons nos vignes le plus naturellement possible. Le travail est surtout manuel, le relief empêchant toute grosse mécanisation. La densité est de plus de huit mille ceps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées sur échelas ou sur fils de fer suivant la force de la pente. Sur échelas, elles sont taillées en gobelet, sur fils en cordon de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Nous n'utilisons pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et ne traitons que très modérément, sans insecticides ni produit chimique de synthèse. Nos ceps sont issus de nos propres sélections de vieilles «serines» (Syrah traditionnelle d'Ampuis), que nous greffons au domaine. Ces « serines » sont moins productives et donnent des raisins aux arômes plus complexes que les sélections modernes.

**Vinifications** : les vendanges se font à la main, en petites caisses. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. La fermentation est faite avec les levures indigènes. Au cours de la vinification, se succèdent pigeages et remontages. Nous maintenons une température modérée pour une extraction toute en douceur. Nous décuvons après 3 à 4 semaines suivant dégustation.

**Elevage** : 2 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), dont 15 % de chêne français neuf à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans.

**Production annuelle** : environ 15000 bouteilles.

**Garde et apogée** : Ils peuvent être bus dans l'année qui suit la mise en bouteilles, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, ou bien quelques années plus tard, quand l'âge aura ajouté à leur complexité. .

**Dégustation** : vins fins et élégants, avec cependant une présence tannique affirmée. Nez complexe de fruits noirs, d'épices, de violette. Sur des vins à leur apogée, on trouve des arômes de sous-bois, de tabac grillé.

**Accord mets et vins** : une belle viande grillée, un gigot, un canard. Sur des vins plus vieux on aura de beaux accords avec un gibier. Un millésime un peu plus tendre surprendra avec un poisson d'eau douce.

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

---