

Domaine des Pothiers Côte Roannaise "Diogène" rouge 2021



Domaine
des
Pothiers
CÔTE ROANNAISE

Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Romain Paire (Dom. des POTHIERS)

Millésime: 2021

Appellation: Côte Roannaise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Diogène

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 92/100

Cépage dominant: gamay saint romain

Description brève du produit :

92/100 RVF et B+D. Le grand rouge du domaine. Pour cette cuvée si bien nommée et inspirée, le gamay saint-romain est vinifié en amphores, comme au bon vieux temps des grecs, pour lui apporter rondeur et finesse. La philosophie de Diogène n'est pas non plus étrangère au choix du nom de cette cuvée : se focaliser sur le sain et le naturel, sans chercher les honneurs si futiles... La simplicité du fond avant tout, loin du "paraître".

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES POTHIERS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine des Pothiers Côte Roannaise "Diogène" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 92/100. *"Vinifiée et élevée en amphore, Diogène est une cuvée audacieuse et réussie, qui nous régale par sa densité, son énergie et son allonge."*

Fiche technique rédigée par le domaine

APPELATION : AOP COTE ROANNAISE rouge

CÉPAGE : Gamay St Romain

TERROIR : Granitique

CONDUITE DE LA VIGNE : Culture bio et biodynamique, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage....

VENDANGES : Manuelles avec tri à la vigne et en cave

VINIFICATION : 100% égrappée, macération de 6 mois puis élevage de 6 mois en amphore de 750 litres (Tava)

ÉLEVAGE : intégralement en amphore

DÉGUSTATION : Vin fin et complexe. La vinification en amphore lui apporte une belle rondeur ainsi qu'une incroyable finesse. Notes fraîches, fruit mûr, épices, finale d'une grande longueur

ACCORD : Viandes en sauce, Côte de bœuf, fromages affinés...

POTENTIEL DE GARDE : Jusqu'à 10 ans