

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2012



Prix du produit :

190,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2012

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Landonne

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

94-97/100 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

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2012

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): "Getting a big "Wow" in the notes, the 2012 Côte Rotie la Landonne offers additional richness, concentration and depth, with lots of floral and violet notes intermixed with cassis, crushed rock and pepper. Full-bodied, concentrated

and with building tannin, it needs 4-5 years in the cellar and will be kept for 20-25+.

This was another terrific visit with Rene Rostaing, and he's hit gold in both 2012 and 2013. In fact, he may have fashioned the wines of the vintage in 2013 and I was blown away by the depth and richness these showed. There are few people doing Côte Rôtie better than this guy."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc 2013): "More full-bodied, rich and structured, the 2012 Cote Rotie La Landonne offers spectacular aromas and flavors of blackberry, black raspberry, ground pepper, earth and roasted meats. Possessing fantastic concentration, big tannin and also the freshness and purity of the vintage, it will reasonably approachable on release, yet benefit from short-term cellaring and evolve gracefully for two decades."

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 !