

Domaine des Pothiers Côte Roannaise "Diogène" rouge 2021 (3 bouteilles)



Domaine
des Pothiers
CÔTE ROANNAISE

Prix du produit :

100,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

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

Cépage dominant: gamay saint romain

Description brève du produit :

92/100 RVF. 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 POTHIERES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES 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. *"Diogène est une cuvée audacieuse et réussie, qui nous régale par sa densité, son énergie et son allonge."*

Fiche technique rédigée par le domaine

APPELLATION

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 mur, épices, finale d'une grande longueur

ACCORD

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

POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 10 ans