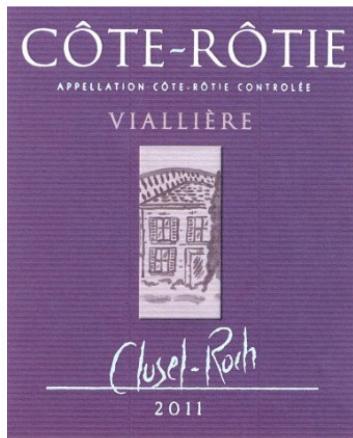


# Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Viallière" rouge 2011

Prix du produit :

**360,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH  
Millésime: 2011  
Appellation: Côte-Rôtie  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Viallière  
RVF: 17/20  
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Un des grands Lieu-dits de la Côte-Rôtie, vinifié séparément pour respecter l'identité du terroir, la philosophie première du domaine.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Viallière" rouge 2011

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014:** 17/20. Impeccable série de 4 Côte-Rôtie, avec au sommet Viallière qui combine puissance et grande sève, et surtout un admirable Grandes Places à la bouche qui allie un fruité profond à des saveurs épicées. Le terroir avant tout.

**Fiche Technique rédigée par le domaine:**

**Superficie :** 0,7 ha

**Production :** environ 2500 bouteilles / an

**Cépage :** 100% Syrah ;

**Âge des vignes :** +25 ans

**Élevage :** 24 mois en fûts de chêne (25% neuf), pas de filtration

La cuvée « Viallière » est produite sur le lieu-dit "La Viallière" au dessus de Verenay. Cette vigne est plantée pour la plus grande part de "Serines" (syrah traditionnelle d'Ampuis), sélectionnées sur notre vigne des Grandes Places.

Les Côtes-Rôties issues du terroir de "La Viallière" se caractérisent par une grande élégance, un nez de fruits noirs, très épice. En bouche on note une grande rondeur, et une très belle longueur.

**Service:** Ce sont des vins à servir sur une viande rouge très goûteuse, des champignons, un fromage, dans leur jeunesse, ou quand ils auront vieillis quelques années.

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