

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Brune" rouge 2023



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2023

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Côte Brune

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

ATTENTION : bouteille vendue à l'unité dans notre emballage car nous avons reçu notre allocation de 3 bouteilles dans un carton de 3 et souhaitons satisfaire 3 clients différents.

Une cuvée produite depuis 2013, issue de vieilles syrahs idéalement situées sur le lieu-dit Côte Brune, héritées de Marius Gentaz (ex domaine Gentaz Dervieux), une figure locale comme Emile Guigal. Ces vignes ont été travaillées pendant presque 10 ans par René Rostaing et son fils avant de produire la moindre bouteille signée de leur patronyme. Positionnée qualitativement au dessus de la Blonde, seulement quelques bouteilles sont produites, uniquement dans les millésimes jugés dignes de cette cuvée d'exception.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ROSTAING
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

ATTENTION : bouteille vendue à l'unité dans notre emballage car nous avons reçu notre allocation de 3 bouteilles dans un carton de 3 et souhaitons satisfaire 3 clients différents.

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Brune" rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine

A déguster entre 15 et 17°C après un carafage 3 à 4 heures à l'avance.

Les accords culinaires idéaux selon René Rostaing: *Une poêlée de champignons des bois, du pigeon à la truffe ou certains fromages comme le Saint-Marcelin.*

Les 4 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 auto-pigeantes.

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 !