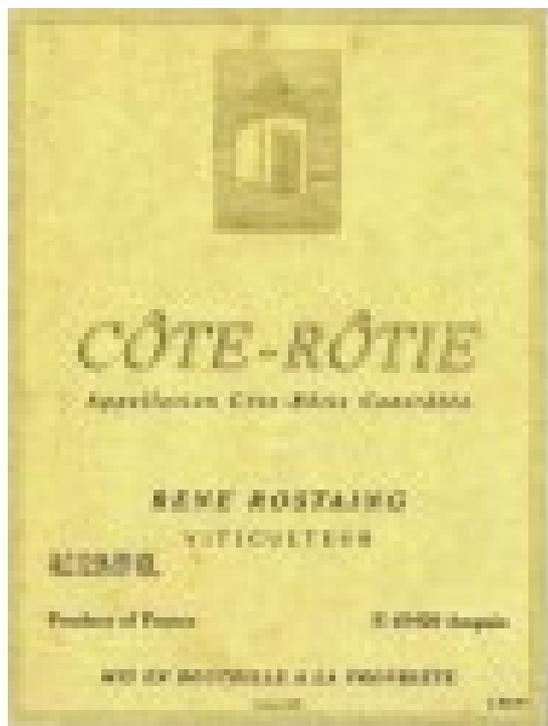


Domaine Rostaing Côte-Rôtie "classique" rouge 2005



Prix du produit :

110,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2005

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Classique

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "classique" rouge 2005

Robert Parker's Wine Advocate (R. Parker, fév. 2008): 92/100. *The 2005 Cote Rotie Classique possesses a deep ruby color to the rim and a beautifully sweet nose of raspberries, ground pepper, a touch of spring flowers, and hints of licorice and spice. The wine is beautifully open, but then in the finish the tannins kick in, but they are sweet and unobtrusive. This is a beauty of elegance, finesse, and richness. Drink it over the next 10-15 years.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La cuvée Classique (qui s'appelle désormais Ampodium) est sûrement le Côte Rôtie le plus accessible du domaine, issue de vignes situées sur 13 lieux-dits différents, apportant beaucoup de complexité à l'assemblage final.

Ce vin reste très expressif aussi bien dans sa jeunesse qu'avec quelques années d'évolution. Classique 2005 est un jeune adulte en 2015, grâce à un millésime sec et chaud, d'anthologie.

Cette cuvée peut être dégustée en ce moment, mais peut aussi attendre l'apparition des arômes tertiaires d'après M. Rostaing qui a eu la gentillesse de nous les sortir de sa cave personnelle en septembre 2015. René Rostaing privilégie une dégustation sur des viandes blanches, volailles ou poissons blancs.

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 !

Description brève du produit :

Ancien nom de la cuvée *Ampodium*. En provenance directe du domaine, la plus accessible des Côte-Rôtie de René Rostaing... parfait à déguster actuellement, mais se conservera encore au moins 5 ans grâce à un millésime 2005 exceptionnel. 92/100 Parker.