

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2003



Prix du produit :

190,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2003

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Landonne

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

97/100 Parker. En provenance directe du domaine. Le superbe terroir de La Landonne (au nord de la Côte-Rôtie) ne s'exprime qu'après de nombreuses années en cave, le 2003 est parfait actuellement !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2003 :

Commentaires du domaine:

2003 est un millésime de sécheresse, assez atypique. Il est parfait à déguster en ce moment et au moins jusqu'en 2020, d'après M. Rostaing qui a eu la gentillesse de nous les sortir de sa cave personnelle en septembre 2015.

Robert Parker's Wine Advocate (R. Parker, fév. 2006): 97/100. *Revealing more structure and definition than the regular bottling, the 2003 Cote Rotie La Landonne offers more scorched earth, camphor, blackberry, and roasted meat characteristics. Last year this cuvee displayed no acidity, but that is not the case from bottle (perhaps the use of 50% stems helped). Rostaing admits that analytically, there is practically no acid in this wine, so it will age on its extraordinary extract and richness. This blockbuster should drink well young, yet age for 12-15 years.*

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 !