

Côte-Rôtie

« Eminence » 2016



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Née de l'assemblage de 2 terroirs, un sol de micaschiste sur les fortes pentes de la Viallière et de granite sur les terrasses escarpées de Bassenon, la cuvée « Eminence » reflète la noblesse de ses origines. Elle exhale des arômes de cassis, de mure, de violette et de poivre blanc. La bouche est harmonieuse, charnue, montrant une très belle maturité sans aucune lourdeur. Une finale profonde et persistante dévoilera tous les charmes d'un grand terroir de Syrah.

ACCORDS METS ET VINS :

Navarin d'épaule d'agneau aux olives, lapereau rôti, côte de bœuf, oie farcie aux marrons, rognons de veau, faisan, bécasse, pigeon...

Température de service : 16°C – 18°C.

TERROIR :

Sol de micaschiste sur les pentes de "La Viallière" et de granite sur les terrasses de "Bassenon". Surface : 1.8 ha.

Vignes de 20 ans d'âge en moyenne. Cépages : Syrah (95%) Viognier (5%).

VINIFICATION & ELEVAGE :

Cuvasion longue (3 semaines) après éraflage en cuves béton thermo-régulées. Fermentation malo-lactique.

Elevage de 15 mois en fûts de chêne dont 20% en fûts neufs.

REFERENCES :

Jancis Robinson : 15/20