

Côte-Rôtie

« Vires de Serine » 2019



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Cette grande cuvée élevée en fûts pendant 24 mois n'est conçue que sur les meilleurs millésimes. Dévoilant une robe profonde aux reflets sombres, elle révèle d'intenses arômes de violettes et de fruits noirs suivis en bouche par une belle puissance aromatique, alimentée par des tanins racés et élégants. La finale souligne le potentiel d'un grand vin de garde.

ACCORDS METS ET VINS :

Filet mignon de cochon fermier, filet de bœuf en croûte, gigot d'agneau et sa poêlée de girolles, faisan rôti à la truffe du Périgord et au lard fumé, bécasse aux cèpes, perdrix rôtie aux cerises...

Température de service : 16°C – 18°C.

TERROIR :

Sélection des plus belles chaillets telles des Vires sur les coteaux escarpés de « La Viallière » et de « Bassenon ».

Vignes de 25 ans d'âge en moyenne. Cépage 100% Syrah.

VINIFICATION & ELEVAGE :

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

Elevage de 24 mois en fûts de chêne neufs.

Vol. Alc : 15%

REFERENCES :

Jeb Dunnuck : 97/100