

« LES 400 DE LA VIALLIÈRE » 2017

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Cette cuvée unique est la rencontre d'années exceptionnelles et d'un terroir prestigieux, le lieu-dit « La Viallière »

Issue des terres brunes, elle se distingue par sa profondeur, son velouté et sa puissance aromatique.

Exclusivement limitée à 400 magnums numérotés, l'ampleur des flacons offre au vin une capacité extraordinaire de vieillissement qui pourra traverser les âges...

ACCORDS METS ET VINS :

Terrine de lièvre, pigeon au four, une côte de bœuf, râble de lièvre à la royale, canard braisé, bécasse aux cèpes, agneau rôti...

Température de service : 16°C – 18°C.

TERROIR :

Située au nord de l'appellation, sur des sols de micaschiste ferreux exposés sud est, cette parcelle est plantée sur un coteau très escarpé dont la pente dépasse parfois les 40%. Cépage 100% Syrah.

VINIFICATION & ELEVAGE :

Cuvasion longue (3 semaines) après éraflage en cuves béton thermorégulées. Fermentation malolactique.

Élevage de 24 mois dans 2 fûts neufs de 400 et 228 litres.

Garde en cave 2 ans en bouteille avant commercialisation.

REFERENCES :

Wine Advocate Parker : 92-94 pts

