VIDAL-FLEURY

La Chatillonne

Côte-Rôtie

La Chatillonne, cuvée d'exception de la Maison produite depuis 1781, est issue de vignes situées à la limite Nord de la Côte Blonde, dont les sols sont composés de gneiss et d'argiles. Ce terroir particulier, tardif, sous l'influence du ruisseau Le Reynard produit des raisins d'une maturité exceptionnelle et d'une complexité aromatique caractéristique.

Millésime : 2017

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CÔTE-RÔTIE

Le millésime 2017 a été marqué par un printemps assez frais et un été chaud et sec qui a conféré à la vigne une qualité de raisins optimale. Cette année exceptionnelle a donné des jus concentrés, riches et a permis de façonner des vins de caractère parfaitement équilibrés.
Date de début des vendanges : 18 septembre.

ACCORDS METS & VINS :

Se marie avec des plats de caractères, tout en veillant à l'équilibre des saveurs. Elle accompagnera les viandes et les gibiers comme une entrecôte de bœuf et sa sauce aux poivres, un filet de biche, une terrine de chevreuil. Elle peut aussi être associée à des plats à base de champignons, ou des fromages.
Pour les plus gourmands, l'association avec du chocolat noir est excellente.

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK : 95 / 100
Jancis Robinson : 17 / 20

Syrah	Robe rouge foncée aux reflets rubis.

Le nez est intense et complexe, les notes gourmandes, fruitées avec le cassis et la cerise sont les premières à être perçues. Puis viennent les épices, le poivre, la muscade, le clou de girofle et pour finir les notes de chocolat et de café appor-tent de la douceur et du caractère.
La bouche est ronde, onctueuse, la structure tannique est élégante et fondue. La finale est persistante avec les notes torréfiées qui s'expriment.

Vendanges manuelles des syrah et viognier complantés, trie des raisins, vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée, deux à trois semaines de cuvaison avec pigeages réguliers, macération post-fermentaire à chaud.

Elevage en fût de chêne pendant deux ans et demi dont 50% de fûts neufs.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	2h	25 ans