VIDAL-FLEURY

La Chatillonne

Côte-Rôtie

Vin rouge sec de grande garde, la personnalité d'une Côte-Rôtie La Chatillonne est très reconnaissable à la dégustation : dès sa vinification, elle est toujours très aromatique. Très recherchée, certains la classent parmi les meilleurs vins rouges de France.

Millésime : 2009

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CÔTE-RÔTIE

La Chatillonne se situe à la limite nord de la Côte Blonde. Ce terroir particulier, plus froid que les autres blondes, se distingue par des raisins plus tanniques (la structure) s'alliant à la complexité aromatique caractéristique de la Côte Blonde.

ACCORDS METS & VINS :

Viande rouge grillée, Gibier, Fromage de Brebis

DISTINCTIONS :

Robert Parker : (91-94) / 100 - Robert Parker : (92-94) / 100 - Bettane et Desseauve : 17 / 20

Syrah	Apparence : rouge profond avec des reflets noirs.

Un nez intense et complexe de cassis, poivre, cannelle, fumé, tabac, olive noire, buis. Une bouche très ronde, fraîche, une structure serrée de cerise, cassis, épices (poivre, noix muscade), violette, boisée et note animale de jambon sec. Onctueux et persistant.

Syrah et Viognier macèrent et fermentent ensemble. Une macération traditionnelle de 3 semaines. Au début de la fermentation, de nombreuses pigeages puis des remontages. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée (30°C). Fermentation malolactique complète. Clarification et stabilisation naturelle par soutirage, une seule filtration (tangentielle), absence de collage.

Élevage sur lies, 4 ans en fûts. Vieillissement en bouteille : 6 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	2h	20 ans