VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Côte-Rôtie

Un vin rouge, sec et de grande garde. Appellation d'Origine dès 1940, c'est l'un des vignobles les plus vieux de France et présent dans la gamme Vidal-Fleury depuis 1781. Ce vin rare, très remarquable dispose d'un fabuleux équilibre.

Millésime : 2015

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CÔTE-RÔTIE BRUNE & BLONDE

Sur la rive droite du Rhône, la Côte-Rôtie associe la structure de la côte brune aux arômes de la côte blonde. C'est l'appellation la plus septentrionale de la Vallée du Rhône, là où le vignoble est implanté sur des terrasses qui peuvent s'avérer très étroites.

ACCORDS METS & VINS :

Viande rouge grillée, Gibier, Fromage de Brebis

DISTINCTIONS :

Robert Parker : 93 / 100 - Robert Parker : (91-93) / 100 - Wine Spectator : 93 / 100

Syrah	Apparence : rouge aux reflets carmin.

Un nez intense et très complexe (fruits frais suivis de violette, de poivre et d’olive noire). Une bouche, sur le cassis et les épices, souple, riche et pleine de fraîcheur avec une persistance très droite en arôme et en structure.

Une macération traditionnelle de 3 semaines. Au début de la fermentation, de nombreuses manipulations de pigeage puis de remontage. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée plutôt chaude (30°C). Fermentation malolactique complète. Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.

Élevage sur lies, 2 ans en fûts et foudres.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	2h	20 ans