

Côte Rôtie Brune et Blonde

Vignoble | Vallée du Rhône

AOP | Côte-rôtie

Typicité | Sec

Fournisseur | E. Guigal



TERROIR

Parcelles en terrasses escarpées. Côte blonde : silico-calcaire. Côte brune : riche en oxyde de fer.

CÉPAGE

Syrah (96%), Viognier (4%).

VINIFICATION

Elevage 24 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

VIN DÉCOUVERTE

Couleur | *Robe sombre de couleur rouge rubis.*

Nez | *Nez d'épices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois.*

Bouche | *En bouche, tanins ronds et fondus. Arômes de framboise, de mûre de vanille et de tabac.*

ACCORDS METS

Viandes rouges en sauce, viandes rouges grillées, gibiers, canard, fromages à pâte molle.

SERVICE IDÉALE



16-18°C

