



## CÔTE-RÔTIE « Les Grandes Places »

Cette cuvée tire son nom d'une minuscule parcelle ( 0,39 ha) « Les Grandes Places » qui est plantée sur un des meilleurs terroirs de l'appellation.

Cette cuvée issue des terres brunes s'exprime admirablement par sa profondeur, son velouté et sa puissance aromatique.

Cépages : 97% de syrah & 3% de Viognier.

Vin de couleur très sombre .

Au nez nous avons des parfums intenses de fruits noirs (cassis, myrtille, pruneau) , des notes fumées (tourbe), mentholé (laurier).

La bouche est d'une grande profondeur, les tanins sont serrés mais bien fondus grâce au long élevage. Finale longue et persistante.

Terroir :micashiste

Vinification : Eraflage total

Pigeage et remontage des jus pendant 4 à 5 semaines.

Fermentation longue et progressive.

Pressurage à basse pression pour ne pas éclater les pépins.

Élevage : 38 mois dans 6 barriques neuves de chêne français.

Température de service : 17° C

Garde : 4 à 20 ans.

Accord mets et vins : Faisan, gibier (sanglier par exemple), ...

