



BLONDE DU SEIGNEUR

Côte-Rôtie

Cette Côte-Rôtie de style côte blonde, avec 5% de Viognier, est l'alliance équilibrée de la puissance et de la délicatesse.

Robe sombre, nez minéral, fumé, avec du fruit noir, de l'olive noire, du poivre, le tout rehaussé d'une composante florale apportée par le Viognier, c'est un vin à la fois très aromatique et d'une très grande élégance.

Avec des tanins bien construits mais parfaitement lissés, cette Côte-Rôtie, qui offre en bouche un bel ovale et une très belle allonge finale, est suave et sensuelle : une volupté gracieuse.

Appellation Côte-Rôtie

Cépage(s) 95 % Syrah, 5 % Viognier

Âge moyen des vignes 40 ans

Densité de plantation 9000 pieds / hectare

Conduite du vignoble Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Enherbement spontané. Entretien de la vigne à la pioche et au treuil. Certifié en Agriculture Biologique (Ecocert)
Passages des préparations biodynamiques (Compost de bouse Maria Thun, 500, 501)

Lieux-dits Lancement, Maison Rouge et Coteau de Bassenon, Uniquement au le sud de l'appellation, sur un sol granitique

Taille Cordon de Royat, Guyot simple et gobelet

Récolte Manuelle, à maturité complète en caissettes de 20kg

Vinification En cuves inox avec une partie de grappes entières. Cuvaision de 2 à 3 semaines avec légers pigeages manuels et remontages (selon la dégustation)

Élevage 18 mois - En fûts de plusieurs vins et foudre Stockinger

Garde A boire entre 3 et 15 ans

