



## MAISON ROUGE

### *Côte-Rôtie*

Issue de vieilles vignes de Syrah sur le lieu-dit Maison Rouge, cette Côte-Rôtie est structurée, fine et élégante.

D'un rubis pourpre noir, subtilement corsé, ce vin aux belles senteurs de fruits noirs, d'épices orientales, de fumé, exprime des tanins affirmés, une bouche soyeuse et séduisante. Il développe de somptueuses notes de réglisse, de boîte à cigares. Cette bouteille offre un grand potentiel de vieillissement.

**Appellation** Côte-Rôtie

**Cépage** 100 % Syrah

**Âge moyen des vignes** 50 ans

**Densité de plantation** 10 000 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.  
Le lieu-dit Maison Rouge est situé au sud de l'appellation sur la partie granitique. Certifié en Agriculture Biologique (Ecocert)  
Passages des préparations biodynamiques (Compost de bouse Maria Thun, 500, 501)

**Lieu-dit** Maison Rouge (Commune du Tupin)

**Taille** Guyot simple

**Récolte** Manuelle, à maturité complète en caissettes de 20kg

**Vinification** En foudre et barriques ouvertes, 30% de grappes entières.  
Cuvaion de 2 à 3 semaines avec légers pigeages manuels et remontages, selon la dégustation.

**Élevage** 24 mois - En fûts, 10% de bois neuf

**Garde** A boire entre 5 et 20 ans

