

# AOP Côte-Rôtie Cuvée « Prélude »

Type de sol : Micashiste

Exposition de la parcelle : Ensemble de parcelles se trouvant sur des sols blonds

Superficie de la parcelle : 2,6Ha

Rendement : 40HI/Ha

Encépagement : 98% Syrah,  
2% Viognier

Vinification : Vendange 100%  
égrappée/ Macération 21 à 28  
Jours

Elevage : En barrique pendant 20 mois (10% de Barriques neuves, 90% de Barrique de 1 à 4 Vins)

Noms des Parcelles : Leyat, Côte blonde, Fongéant, La Brosse, Le Truchet

Age des parcelles : Côte blonde (1934), Le Truchet (1991) et le reste, planté depuis moins de 20 ans.

Accords mets : Viande rouge

La particularité des sols blonds, donne des vins qui vont être plus sur le côté féminin grâce à leurs tanins plus ronds et une richesse en saveur plus fruitée.

La cuvée Prélude est un assemblage de parcelles de l'exploitation. Cette cuvée a comme opération, une macération et un élevage moins importants que sur la cuvée « Côte Rozier », ceci lui permettra d'être bu plus rapidement. L'âge de garde est de 8 à 12 ans sur cette cuvée.

Avec ses tanins plus fins, cette cuvée offre une complexité plus prononcée d'arômes floraux, d'épices et de fruits.



Propriétaire Récoltant