

AOP Côte-Rôtie Cuvée « Côte Rozier »

Type de sol : micaschiste et oxyde de fer (sol brun)

Exposition de la parcelle : Sud – Sud Est au début du coteau

Superficie de la parcelle : 2217 mètres

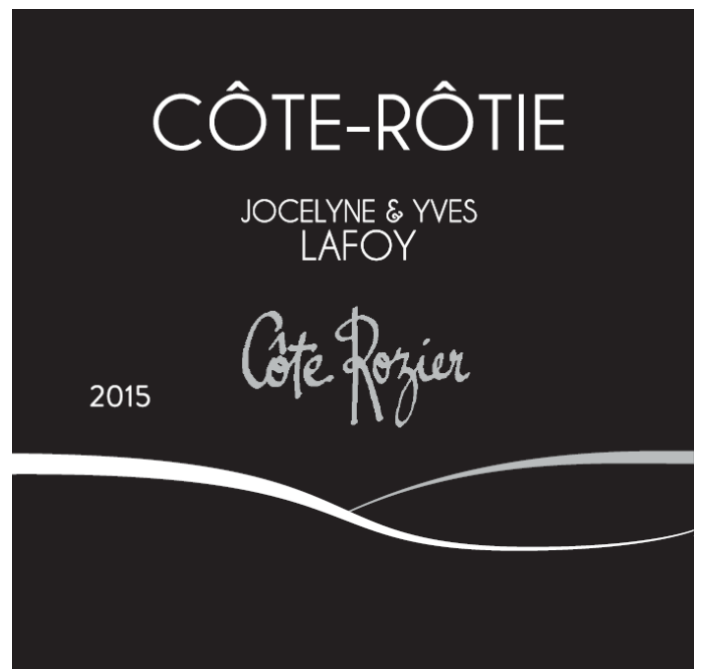
Parcelle plantée en : 1966

Encépagement : 100% Syrah

Rendement : 35HI/Ha

Elevage : En barrique de 1 à 2 vins
pendant 24 mois.

Accords mets : gibier, biche, sanglier



La particularité des sols bruns, donne des vins masculins avec beaucoup de tanins. Côte Rozier est une parcelle, plantée sur la côte brune des Côte Rôtie. C'est en revanche, sur la côte brune, que sont vinifiées les grandes cuvées de Côte Rôtie.

Notre parcelle Côte Rozier, a été plantée en 1966.

C'est l'une des deux plus vieilles vignes de notre exploitation.

Côte Rozier est donc la cuvée prestige et exclusive de notre exploitation, parce qu'elle se fait que sur les bonnes années. C'est aussi une cuvée qui est élevée plus longtemps, environ 24 mois, pour avoir une plus longue garde de conservation (14 – 16 ans). Cette cuvée est 100% égrappée.

Plus riche en tanins que la cuvée JYL, elle a une bonne complexité d'arômes, puisque qu'elle a des saveurs florales, et de fortes saveurs de fruits à sa jeunesse (Cassis, mûre, figue), mais aussi elle a de fortes saveurs d'épices.

Propriétaire Récoltant