

# AOP Côte-Rôtie Cuvée « Côte Blonde »

Type de sol : (Sol Blond)

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

Superficie de la parcelle : 2634 mètres

Parcelle plantée en : 1934

Encépagement : 100% Syrah

Rendement : 35HI/Ha

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

Accords mets : Volaille, Boeuf

La particularité des sols blonds, donne des vins Féminins avec beaucoup de finesse et d'élégances. Côte Blonde est une parcelle, plantée sur la côte blonde des Côte Rôtie. C'est en revanche, sur la côte Blonde, que sont vinifiées de grandes cuvées de Côte-Rôtie. Sans doute s'il y avait eu des 1<sup>er</sup> Cru à faire sur l'appellation, c'est sur celle-ci que les vins auraient été produits.

Notre parcelle Côte Blonde, a été plantée en 1934. Elle a été plantée par les prisonniers allemands restant en France après le première Guerre Mondiale.

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

Côte blonde est donc l'une des deux cuvées prestigieuses et exclusives 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 finesse et en élégance que la cuvée Prélude, elle a une bonne complexité d'arômes, puisque qu'elle a des saveurs florales, et de fortes saveurs de fruits frais à sa jeunesse, mais aussi elle a de fortes saveurs d'épices.

Toutes les bouteilles sont numérotées en fonction des millésimes.



Propriétaire Récoltant