

Côte-Rôtie
« *Maison Rouge* »

Fiche Technique

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 stupéfiantes 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
PORTE GREFFE	3309
CEPAGE	100 % SYRAH
AGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
VIGNOBLE	Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.
DENSITE DE PLANTATION	10 000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	8 000 bouteilles
TAILLE	Guyot simple et gobelet
RECOLTE	Manuelle, à maturité complète en caissettes.
VINIFICATION	En cuves bois et barriques ouvertes. Vendange partiellement éraflée. Cuvaïson longue de 3 à 4 semaines.
ELEVAGE	24 mois en barriques (30 % de bois neuf).
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 5 et 20 ans.