



Côte-Rôtie

Les terroirs granitiques et légers au sud de l'appellation produisent des vins plus élégants que puissants, plus chaleureux qu'austères. Leur signature est une délicate pointe de violette.

Terroir

Terroir de gneiss et de leptinite de type Côte Blonde

Cépages

90 à 95% Syrah, le reste en Viognier

Vinification et élevage

Macération grappes entières de 8 à 10 jours. Fermentation par les levures indigènes en cuve béton sans pigeage ni remontage. Pas d'utilisation du soufre avant la mise en bouteille. Élevage en demi-muids sur lies fines pendant 18 mois.

Appellation

Côte-Rôtie

