

Côte Rôtie

Cuvée “Marions-Les”



- 80% syrah, 20% viognier
- sol : arène granitique (grés)
- âge moyen des vignes : 15 ans
- superficie de la parcelle 3050 m²
- production de la cuvée : 1800 bouteilles
- éraflage d'environ 20% en moyenne
- 1 an d'élevage en fût de chêne avec 15% de fût neuf environ
- température de service conseillée : chambré (voire 19°c en été).

informations complémentaires:

Un Côte Rôtie très atypique dans le sens où la vendange contient 20% de viognier. Lorsque la syrah est à maturité, le viognier est en sur-maturité. Ce qui apporte du gras, une certaine souplesse et des tanins bien ronds.

Très agréable et facile à boire, il ravira tous les amateurs de Côte Rôtie fruité.

Millésime 2004

L'été fût très sec mais heureusement accompagnée de quelques pluies régulières. Les vignes doivent toujours récupérer de la canicule de l'année précédente et ainsi reformer des réserves .

Grâce aux vignes plus ancienne le rendement atteint 40 hl/ha sur les 44hl/ha autorisé par le décret d'appellation.

Ainsi l'éraflage atteint 30% pour ce millésime où les vignes en coteau ont produit des baies toujours très petite.

Millésime qui vous surprendra par son velouté et la complexité de ses fruits.

A conserver 10 ans maximum pour conserver le côté floral du vignier.

