



Notes de dégustation

Robe rouge violacée profonde. Le nez développe une belle palette avec des notes de framboise, une touche de violette et de légères notes épicées. La bouche est ample, profonde et soyeuse avec une finale épicée et vanillée. Un vin avec une belle élégance et une grande finesse.

Histoire

Un des plus anciens vignobles de France, que les Romains développèrent au Moyen-âge, on dit que le Seigneur de Maugiron partagea son bien entre ses deux filles, l'une blonde, l'autre brune, d'où les noms donnés aux vins Côte Brune et Côte Blonde.

Géologie du sol

Sur des terrasses granitiques très escarpées, couvertes d'une couche silico-calcaire en Côte Blonde, d'argile et oxyde de fer en Côte Brune, cette cuvée est le parfait mariage de deux fortes personnalités de Côte Rôtie.

Encépagement

100% Syrah.

Âge des vignes

15 à 40 ans.

Rendements

38 hl/ha.

Conditions météorologiques

Ce millésime est marqué par des conditions climatiques pour le moins originales. C'est l'année de l'inhabituel, de la nature qui crée un équilibre soyeux et raffiné. L'automne 2015 et l'hiver 2016 sont correctement arrosés, les 400 mm de précipitations sur cette période permettent de remplir les réserves hydriques. Loin d'être rigoureux, les températures sont douces pendant l'hiver 2016, même si on relève quelques gelées favorables à l'assainissement du vignoble. En effet, ce millésime est harmonieux et homogène. Cette proportion provient du contraste entre un printemps pluvieux (qui génère un retard en début d'année) et un été stable qui va permettre un équilibre des vins. Le résultat de ces fluctuations climatiques va résider dans la finesse remarquable des vins de ce millésime.

Date de récolte

Du 29 septembre au 7 octobre 2016.

Vinification

Égrappage, foulage et contrôle des fermentations alcooliques et des températures ; cuvaïson de 3 à 4 semaines.

Élevage

12 mois en fûts de chêne, dont 20% de bois neuf.

Accords mets et vins

Ravioles de Romans au foie gras et chanterelle.
Selle et carré d'agneau rôtis aux petits légumes.
Croustillant de rouget aux olives.

Température de service

16° à 18°C.

Durée de conservation

5 à 15 ans.