



Côte Rôtie « L'Exquise »

- ✓ **Le vigneron** : Céline et Roland Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 1 200 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- ✓ **Disponible en** : 75cl
- ✓ **Cépage(s)** : Syrah 100%.
- ✓ **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.
Roche mère granitique.
- ✓ **Rendement** : 40 hl/ha
- ✓ **Age des vignes** : 30 ans
- ✓ **Vendanges** : manuelles

Terroir :

« L'Exquise » est issue de coteaux de Côte Rôtie sur des terres blondes où le Granit et le schiste se subliment.

Vinification:

Le raisin après avoir été récolté manuellement est égrappé à 100%.

Fermentation alcoolique en cuve inox pendant une quinzaine de jours avec le contrôle des températures avant le pressurage. Piégeage et remontage régulier.

Elevage:

Elevé en fût de chêne durant 18 mois, filtration légère avant mise en bouteille. Vous apprécierez ce vin par sa puissance, sa complexité et sa finesse avec des arômes d'épices, de poivre et de boisé fondu.

Tenue et conservation

Il peut être bu dans sa jeunesse et peut vieillir durant dix ans.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 12-14 C

Il accompagne les viandes rouges, les gibiers en sauce, les fromages.



Le MOT DU VIGNERON :
« une Côte Rôtie élégante, sur le fruit »