

JEAN-LUC JAMET

Côte-Rotie "Terrasse"



CÉPAGE: 100% Syrah

SOL: schisteux

VINIFICATION: récolté manuellement; 100% éraflé; levure naturelle; fermentation sur acier inoxydable en 15 jours à 30° C; remontage deux fois par jour; 1x pigeage

DEGUSTATION:

Œil: rubis, couleur profonde

Nez: Framboise parfumée au nez avec des notes florales et légèrement fumées (tabac)

Bouche: intense, fruitée (framboise, cassis) et très énergétique. La section centrale montre une texture plus riche, dominée par les fruits noirs (myrtille). Une belle minéralité, du poivre et une trace de cuir sont également visibles à ce stade et se développeront davantage.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Selle de chevreuil au foie gras, magret de canard, côte de boeuf.

AVB: 12.5%

GRAPE VARIETY: 100% Syrah

SOIL: shistous

VINIFICATION: harvested by hand; 100% scuffed; natural yeast; fermentation on stainless steel in 15 days at 30° C, pumping over twice a day, 1x punching down

DEGUSTATION:

Eye: ruby, deep color

Nose: Fragrant raspberry on the nose with floral and slightly smoky notes (tobacco)

Palate: intense, fruity (raspberry, blackcurrant) and very energetic. The central section shows a richer texture, dominated by black fruits (blueberry). A nice minerality, pepper and a trace of leather are also visible at this stage and will develop more.

Goes perfectly with many dishes: Saddle of venison with foie gras, duck breast, beef rib

AVB: 12.5%