



Cote Rotie Cuvee Reviniscence



CÉPAGES: 90% Syrah, 10% Viognier

SOL: Le domaine de 17 hectares à la pointe nord de la région viticole de la vallée du Rhône en France. Les vignes de Syrah sur ses coteaux escarpés exposés sud-est.

VIGNIFICATION/ELEVAGE:

L'association d'un sol à dominante granitique, d'une inclusion de tige importante, d'un foulage doux des raisins avec un pressoir pneumatique, et d'une fermentation à température contrôlée offre une vivacité et une fraîcheur. Le pigeage, le poinçonnage de la coiffe se fait doucement à pied. Adoption des demi-muids et des foudres.

DEGUSTATION:

Oeil: Robe rouge rubis sombre.

Nez: Notes de fruits noirs/rouges (fraises, cerises...) avec des notes de violette.

Bouche: Fruitée avec des tanins fins et soyeux. A accorder avec une viande rouge ou un gibier.

GRAPE VARIETIES: 90% Syrah, 10% Viognier

SOIL: The 17 hectare estate at the northern tip of the Rhône Valley wine region in France. Syrah vines on its steep slopes facing south-east.

VIGNIFICATION / AGEING: The association of a predominantly granite soil, an inclusion of important stem, a gentle crushing of the grapes with a pneumatic press, and a fermentation at controlled temperature offers liveliness and freshness. The punching down, the punching of the cap is done gently on foot. Adoption of demi-muids and thunderbolts.

TASTING:

Colour: Dark ruby red colour.

Nose: Notes of black / red fruits (strawberries, cherries...) with hints of violet.

Mouth: Fruity with fine and silky tannins. To match with red meat or game.