

René Rostaing Côte-Rôtie Ampodium

Millésime : 2016/2017

Région et Appellation : Vallée du Rhône - AOC Côte Rôtie

Cépages : 100% Syrah

Vinification : Assemblage de 13 parcelles historiques du Domaine. Egrappage partiel, puis vinification en levures indigènes, en cuve inox. Extraction douce par pigeage.

Elevage : En fûts de 600 litres (5% bois neuf) durant 18 mois. Pas de filtration.

Accords mets et vins : Cuvée la plus représentative de l'appellation, on l'imagine volontiers avec un carpaccio de cerf aux airelles ou une tourte tiède aux escargots persillés. On peut ensuite l'associer avec un magret de canard aux épices ou des ravioles fraîches au fois gras, copeaux de truffes et émulsion cacao.

Notation : 92/100 Parker

