

René Rostaing Côte-Rôtie La Landonne

Millésime : 2016/2017

Région et Appellation : Vallée du Rhône - AOC Côte-Rôtie

Cépages : 100% Syrah

Vinification : Récolte manuelle avec tri sévère à la vigne. Vinification en levures indigènes, égrappage partiel, dans des cuves auto-pigeantes.

Elevage : Durant 24 mois en fûts de chêne et demi-muids de 600 litres. La part de bois neuf reste faible pour respecter le terroir.

Accords mets et vins : Vin de grande garde par excellence, il saura révéler tout son potentiel dans 5 voire 10 ans. Idéal sur des plats de viandes rouges, imaginons un Côte de Bœuf Simmental au feu de bois et garniture de saison ou un pigeon rôti, laqué au miel et soja accompagné de fettucine à la farine de châtaigne.

Notation : 95-97/100 Parker

