

# René Rostaing Côte-Rôtie La Viaillère

**Millésime** : 2017

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

**Cépages** : 100% Syrah

**Vinification** : Petite parcelle âgée de 90 ans, les raisins sont ramassés à la main à pleine maturité. Cuvée vinifiée en levures indigènes, en cuve inox.

**Elevage** : En fûts de chêne et demi-muids durant 18 à 24 mois.

**Accords mets et vins** : Vin de garde par excellence, on peut l'associer sur des viandes juteuses, comme des joues de bœuf confites au vin rouge ou un ris de veau à la moutarde, asperges vertes de saison et mousseline de pomme de terre. Enfin il s'accordera très bien avec un dessert fruité composé d'une base de sablé, framboises fraîches, ganache framboise et chocolat blanc.

**Notation** : -

