



Benoît ROSEAU
Vin artisanal en vallée du Rhône

Côte Rôtie 2009

Appellation : Côte-Rôtie Contrôlée

Millésime : 2009

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Quantité produite : 300 bouteilles

Terroir : sol peu profond sur roches métamorphiques de micaschistes

Climat : "Lyonnais" : les **hivers sont tempérés**, les **étés chauds** et les précipitations sont relativement régulières. Les vents dominants sont les vents du Nord et du Sud.

Caractéristiques :

Le vignoble de Côte-Rôtie se situe sur des coteaux en terrasses de la rive droite du Rhône, impressionnants par leur verticalité sur des pentes pouvant atteindre 60%. Ils interdisent l'usage du tracteur, tous les travaux, y compris le désherbage, sont réalisés à la main. Associé à ces pratiques, le terroir de Côte Rôtie a conféré à ce grand vin puissance, finesse et élégance.

Raisin cultivé selon le cahier des charges Agriculture Biologique (certifié AB par Ecocert) mais non revendiqué sur l'étiquette.

Vinification et élevage:

- Vendangé à la main, le raisin est trié, égrappé et encuvé,
- Fermentation en cuve inox thermorégulée pour une cuvaison longue,
- Pas de levurage,
- Fermentation malolactique réalisée en fût,
- Elevage : 18 mois en fût de chêne de haute futaie,
- Mise en bouteille : collage léger au blanc d'œuf et filtration légère (5µm).

Dégustation :

- Couleur soutenue rubis à reflet mauve et fauve,
- Nez élégant où s'expriment des arômes compostés et fleuris, relevés de notes torrifiées et épicées : Violette, prunelle et griotte, moka, eucalyptus et lard fumé,
- Bouche aboutie et patinée, attaque souple et longueur insaisissable.

Accord met et vin :

Puissance et finesse caractérisent ce Côte-Rôtie, à déguster autour de 18°C sur un filet mignon de cochon, un gigot d'agneau. Il vous surprendra sur un moelleux au chocolat.