

# LA CÔTE DORÉE 2020

AOP Montpeyrroux Languedoc

## CÉPAGES

Majorité de Syrah, Grenache, Mourvèdre

## RENDEMENTS

25 hl/ha

## ÂGE DES VIGNES

55 ans

## GÉOLOGIES DES SOLS

Sols Argilo-Calcaire

## VINIFICATIONS

Vendanges manuelles, égrappés.

Fermentation à basse température, en cuve Inox, méthode traditionnelle. Macération supérieure à 1 mois.

## ÉLEVAGE

Finement élevée en fût de chêne français, chauffe moyenne, durant 10 mois.

## PRODUCTION TOTALE

4 000 bouteilles

## DÉGUSTATION

Robe rouge violacé soutenue, reflets violets. Belle limpidité.

Le premier nez est puissant, intense et complexe. Les notes de fruits rouges très mûrs prédominent (cassis, myrtilles) et se mélangent aux notes de torréfaction, de vanille, de cacao, ainsi qu'aux notes épicées de poivre vert.

L'attaque en bouche est somptueuse, elle allie l'impression de douceur, les fruits rouges mûrs et la puissance des tanins soyeux. On retrouve les sensations du nez avec les fruits rouges bien mûrs, les épices, les notes vanillées, les notes de réglisse de cacao. Le vin est puissant avec des tanins marqués mais soyeux qui amènent de la complexité.

## CONSEILS DU SOMMELIER

A boire sur le fruit dans les 3 ans mais intéressant d'attendre 10 à 20 ans. Servir à 15°- 16° plateau de fromages élevés, gibiers, viandes rouges, viandes en sauces, chocolat noir.

## RÉCOMPENSES

Millésime 2020 Concours Général Agricole de Paris Médaille d'Or

Millésime 2018 Wine Advocate Robert Parker Note 92 / 100 points

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 94 / 100 points

