

LA CÔTE ROUSSE 2020

AOP Montpeyroux Languedoc

CÉPAGES

Majorité de Syrah, Grenache, Mourvèdre

RENDEMENTS

25hl/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 noisette, durant 10 mois.

PRODUCTION TOTALE

4 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Robe rouge cardinal sombre soutenue, reflets violets. Belle limpidité. Nez puissant marqué par les fruits rouges mûrs et les notes de vanilles. Le nez est complexe et agréable.

L'attaque en bouche est puissante, à la fois fruitée, épicée et ronde. On retrouve la palette d'arômes découverts au nez. Toujours les fruits rouges mûrs, les épices, avec des notes de vanille, de café, de cacao.

Le vin présente un très bel équilibre avec des tanins fins présents qui vont se fondre dans le temps, une belle rondeur, beaucoup de fruit et une finale fraîche. Richesse et complexité sont la qualification de ce vin.

CONSEILS DU SOMMELIER

Un vin puissant et élégant, peut se consommer sur le fruit dans les 3 ans, mais on le retrouvera dans un autre registre dans 10 ou 20 ans. Il accompagnera viandes grillées, viandes maturées, cotes de bœuf, chocolat noir.

RÉCOMPENSES

Millésime 2019 Concours Général Agricole de Paris Médaille d'Argent

Millésime 2018 Wine Advocate Robert Parker Note 93 / 100 points

Millésime 2018 Guide Hachette

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 95 / 100 points

