

LA CÔTE DORÉE 2019

AOP Languedoc Montpeyroux
Syrah à 70% issu d'un terroir calcaires lacustres



ELABORATION

Géologie des sols : Argilo-calcaire
Encépagement : Syrah, Grenache, Mourvèdre
Vinification : En cuve inox et à température contrôlée
Élevage : En barrique durant 10 mois
Rendement : 25 Hl / ha
Production totale : 4 000 bouteilles



SERVICE

Température de service : A mettre en carafe 1 à 2 heures avant et servir à 15°- 18°
Garde : A déguster par plaisir sur le fruit dans les 3 ans ou peut attendre entre 10 à 15 ans.
Accords Mets et vin : pour accompagner du gibier en civet, en sauce, une côte de bœuf et pourquoi pas un gâteau au chocolat.



DEGUSTATION

Majoritaire Syrah issu de notre parcelle légendaire.
Nez complexe et puissant de vanille, cacao, épices et de fruits rouges très mûrs.
L'attaque en bouche, avec une impression de velours de douceur on retrouve le mélange harmonieux du nez fait de vanille, de fruits rouges, de réglisse, de cacao. Le vin est rond, puissant, agréable, d'un bel équilibre, le tout porté toujours en douceur par de beaux tanins soyeux, des notes épicées, et une finale chocolatée.

Prix au caveau : 25,00€ TTC



RECOMPENSES

Millésime 2020 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris
Millésime 2018 Wine Advocate Robert Parker Note 92 / 100 points
Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 94 / 100 points