



## CÔTE RÔTIE 2010 " LA SOUTE EST REINE " D. DIDIER GERIN

Pays : France  
Région : Rhône  
Sous région : Rhône Septentrional  
Cépage(s) : 100 % Syrah

### Note de dégustation :

Couleur légèrement vieillie, de teinte grenat avec quelques reflets d'évolution. Le nez est splendide, complexe et typé. Le bouquet évoque des arômes légèrement fumé, boisé, des notes de cuir, voire de lard et de bacon. Les fruits noirs et la framboise sont encore bien présents et forment un superbe ensemble aromatique. La bouche possède un grain de tanins remarquablement affiné par le temps même s'il ne craint pas quelques années de vieillissement supplémentaire. Une bouteille marquante et

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Gigot d'agneau jus corsé au thym et ail confit, aiguillettes de faisán, fromages affinés.

### Commentaires du sommelier :

Didier Gerin, surnommé l'artiste de Côte Rôtie, vinifie toujours des vins très raffinés tant au niveau de la structure tannique que de l'équilibre d'ensemble et la précision des arômes. La Soute est Reine est l'une des cuvées emblématiques du domaine. Une syrah impressionnante de finesse et d'élégance mais au caractère bien trempé !



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

