



## CÔTE RÔTIE 2011 " LA SOUTE EST REINE " D. DIDIER GERIN

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

### Note de dégustation :

Robe moyennement soutenue, évoluée, rouge grenat aux reflets bruns, nez d'une extrême finesse, cuir, légèrement grillé, fumé. La bouche est structurée avec des tanins anoblis par le temps et une acidité équilibrée. La rétro-olfaction se caractérise par ces notes empyreumatiques accoutumées de la Syrah sur ce terroir de prédilection.



Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Dinde rôtie, gibier sauce brune (poivrade), jambon fumé et/ou fromages moyennement corsés

Commentaires du sommelier :



Puissance

