



CÔTE RÔTIE 2013 MAGNUM " LES QUATRE SAISONS " D. DIDIER GERIN

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

Note de dégustation :

Robe soutenue évoluée (léger reflet brun). Nez puissant, marquée par l'élevage en fût, note de fumée, grillé, fruits noirs, sureau, mûres. Bouche ample et structurée par des tanins encore présents mais d'une belle élégance. Rétro-olfaction à la hauteur des attentes.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 20 ans
Suggestion(s) gastronomique :



Une belle cuvée de Côte rôtie pour les préparations de viande rouge ou gibier corsé ou avec des fromages de caractère.

Commentaires du sommelier :

Un grand Côte-Rôtie, puissant et racé



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

