



CÔTE RÔTIE 2016 " MMXVI " (NATURE)  
D. DIDIER GERIN

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

Note de dégustation :

Robe moyennement soutenue, encore un peu violacée, nez épataant de cerise noire, marmelade de fraise, de fruits noirs cuits, tout en gardant une certaine fraîcheur. La bouche surprend par son onctuosité et par la souplesse des tanins contrastée par une acidité omniprésente. La rétro-olfaction se donne dans la continuité de la démonstration olfactive, une Syrah nature impressionnante dans une style presque bourguignon.



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



Viande rouge, gibier, fromages moyennement corsé

Commentaires du sommelier :

Une Syrah dans un style presque bourguignon



Puissance



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

