



CÔTE RÔTIE 2015 " LA SAUV'AGE " D. DIDIER GERIN

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

Note de dégustation :

Magnifique robe rouge rubis brillante. Le nez atteint des sommets de raffinement et de gourmandise avec un fruité omniprésent, une pureté aromatique digne des plus grands ! Quelques soupçons d'épices et de garrigues complètent ce bouquet d'exception.

Le palais semble caressé par ce nectar aux tanins veloutés et soyeux. La charpente de cette syrah si délicate et raffinée pourrait presque nous emmener en Bourgogne si l'aromatique d'épices et de fruits noirs ne nous

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge délicate (filet pur de boeuf, filet de faon). Fromage à croûte lavée (Langres) ou aux herbes (tome aux herbes du maquis).

Commentaires du sommelier :

Didier Gérin, l'artiste de Tupin et Semons, signe un nouveau chef d'oeuvre avec cette Côte Rôtie ultra raffinée. De ses arômes envoûtants de fruits et d'épices, à sa structure de bouche d'une délicatesse inouïe, cette réussite majeure séduira les dégustateurs les plus exigeants. Vinifié sans soufre, dans un soucis constant de perfection et d'harmonie, ce vin illustre on ne peut mieux, que le terroir de Côte Rôtie est bien celui produisant les syrah les plus délicates au monde.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

