



CÔTE RÔTIE 2021 " LA DÉDICACE " DOMAINE NICOLAS CHAMPAGNEUX

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

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte pourpre et profonde. Le nez est complexe et gourmand et évoque des arômes de fruits noirs (cerise noires bien mûres...), d'épices, de réglisse, ainsi qu'une délicate touche boisée. En bouche, vin de belle structure, charpenté et équilibré. Il incarne parfaitement le style Côte-Rôtie alliant puissance et raffinement. Longue persistance aromatique (8 caudales).



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



Idéal avec une belle viande rouge grillée, une sauce au poivre ou aux épices. En saison, pensez aux viandes de gibiers qui feront merveilles avec cette belle syrah typée.

Commentaires du sommelier :

Nicolas Champagneux incarne la 4ème génération de vigneron au domaine et embouteille lui-même ses vins depuis 2014. La propriété se situe à Ampuis sur le lieu-dit « Le Lacat » et possède depuis 2022 la certification HVE Niveau 3. Cette cuvée « La Dédicace » est issue de vigne de plus de 40 ans. Après un éraflage partiel, la cuvaison dure 3 à 4 semaines selon les millésimes. La fermentation n'utilise que des levures indigènes. L'élevage en fût de chêne de 1 à 3 vins dure 22 mois. Le résultat est un vin distingué, raffiné, aux tanins soyeux et doté d'une grande expression.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

