



CÔTE RÔTIE 2021 " LES GRANDES PLACES " DOMAINE NICOLAS CHAMPAGNEUX

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

Note de dégustation :

Vin à la robe sombre, couleur pourpre intense. L'aromatique est sublime avec une minéralité digne de ce terroir d'exception. Les arômes de fruits noirs et d'épices caractéristiques sont également bien présents. A l'aération, apparaissent des notes de violettes ainsi qu'une légère touche fumée et boisée. Au palais, il se livre comme un vin puissant, concentré, doté de tanins au grains fins et raffinés. D'un équilibre digne des plus grands, ce vin possède classe et distinction. Long vieillissement envisageable dans une

Température de service : 17 C°

Potentiel de garde : 25 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal sur des plats de bœuf grillé et une viande persillée (picanha de boeuf wagyu), après vieillissement, plat de gibier (filet de biche, sauce grand veneur).

Commentaires du sommelier :

Les Grandes Places, c'est avant tout un lieu-dit et un terroir d'exception au nord de l'appellation Côte-Rôtie. Sur ces côteaux pentus d'Ampuis, Nicolas Champagneux exploite depuis 2014 les vignes plantées par son arrière-grand-père et par son grand-père. Sur des sols de micaschistes, les vieux ceps de syrah (+ de 70 ans) donnent des vins tanniques, puissants et structurés. Les vins sont affinés 22 mois en fûts de chêne de 1 à 3 vins. Dans le verre, c'est un vin fabuleux de complexité et d'intensité qui se révélera à vous. Le potentiel de garde est également important mais il se livre déjà bien dès ses premières années. Entrez dans la légende de Côte Rôtie et laissez-vous tenter par ces Grandes Places, vignoble parmi les plus recherchés des connaisseurs de l'appellation. (Quantité limitée).



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

