



CÔTE RÔTIE " ENOMIS " 2022 DOMAINE MOUTON PÈRE ET FILS

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

Note de dégustation :

Robe sombre, reflets pourpres. Nez complexe, fin et délicat. L'élevage de 18 mois en fûts de chêne apporte des subtiles notes boisées. Les arômes de fruits noirs sont omniprésents (cerise, mûre sauvage, cassis). Une pointe d'épices (poivre) apparaît à l'aération. En bouche, les tanins sont soyeux, le vin possède une grande matière mais toujours dans un style raffiné et délicat, caractéristique de Côte Rôtie. Finale longue et délicatement fruitée et épicée.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une viande gouteuse tels un pluma de porc ibérique, un carré d'agneau ou en saison, un gibier à plume (perdreau, faisan). Après vieillissement, plateau de fromages affinés (croute lavée).

Commentaires du sommelier :

Côte Rôtie est une appellation rare et mythique. Les parcelles du domaine Mouton sont situées sur la côte blonde, sur les coteaux de Bassenon et du Tupin-Semons. Les sols sont ici très schisteux et granitiques et confèrent à la fois à ces cuvées beaucoup d'éclats aromatiques, de douceur et de puissance. Cette cuvée Enomis est surtout issue des terroirs de granite à biotite. Ces vignobles pentus sont exigeants et difficiles à travailler. Les coteaux, cultivés en « Chaillots » (=terrasses) imposent un travail manuel à chaque étape. Le domaine familial de Bryan Mouton réalise un travail sérieux, digne, en respectant les sols et les rendements. En dégustation, Enomis est impressionnant de complexité et de finesse tannique. Un vin qui tient toutes ses promesses !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

