



## CÔTE RÔTIE " MAISON ROUGE " 2022 DOMAINE MOUTON PÈRE ET FILS

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

### Note de dégustation :

Teinte rouge profonde. Nez hyper complexe et raffiné évoquant des arômes d'élevage en fûts très intéressants (lard fumé, suie), de nombreuses épices (poivre, muscade, girofle) ainsi que des notes de fruits noirs et de fleurs très séduisantes (mûres, cassis, pivoine, violette). La bouche possède une structure impressionnante avec une trame tannique soyeuse malgré les grains serrés. La matière est concentrée et l'équilibre est fabuleux. Finale d'une longueur remarquable. Un grand vin de terroir et de savoir-faire !

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosée ou rouge délicate et gouteuse : filet pur de bœuf, côte d'agneau, en saison : faon, biche et chevreuil



### Commentaires du sommelier :

Maison Rouge s'impose aujourd'hui comme une des cuvées références de l'AOC Côte Rôtie. Elle se démarque par un caractère à la fois complexe, délicat et précis. Un travail d'orfèvre, signé Bryan Mouton, 3ème génération de vigneron à cultiver la vigne au domaine. Ce vin est issu de parcelles de syrah plantées sur un terroir granitique et schisteux. La culture des vignes en terrasse est exigeante, demande du temps et un savoir-faire unique. Après une récolte manuelle, l'élevage est soigné et a lieu à 100% en fûts neufs et dure 18 mois. Malgré un potentiel de garde très important, Maison Rouge se livre déjà bien dans ses premières années moyennant une aération en carafe de quelques heures.



Puissance



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

