



CÔTE RÔTIE 2013 " LA SOUTE EST REINE " D. DIDIER GERIN

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

Note de dégustation :

Robe moyennement soutenue, évoluée, rouge grenat aux reflets bruns, nez d'une extrême finesse, cuir, légèrement grillé, fumé. La bouche est structurée avec des tanins anoblis par le temps et une acidité équilibrée. La rétro-olfaction se caractérise par ces notes empyreumatiques accoutumées de la Syrah sur ce terroir de prédilection.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Magret de canard, gibier sauce brune (poivrade), viandes fumées et/ou fromages moyennement corsés

Commentaires du sommelier :

La Soute est Reine 2013 est aujourd'hui (2026), une magnifique bouteille à son apogée. Une Côte Rôtie délicate et subtile, dans la grande tradition des vins de l'appellation. Son élevage est totalement intégré évoquant des arômes finement lardés et fumés tout en gardant de belles notes fruitées. Un délice immédiat !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

