



## CÔTE RÔTIE 2014 MAGNUM " LES QUATRE SAISONS " D. DIDIER GERIN

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

### Note de dégustation :

Robe soutenue, teinte grenat, avec des reflets d'évolution. Nez expressif et complexe, marqué par l'élevage en fûts, note de fumée, grillée, arômes de fruits noirs, sureau, mûres. Bouche ample, riche et structurée par des tanins fondus et d'une belle élégance. Rétro-olfaction longue, aux arômes de garrigues, de fruits noirs et d'épices.



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



Une belle cuvée de Côte rôtie pour les préparations de viande rouge ou gibier corsé ou avec des fromages de caractère

### Commentaires du sommelier :

Une grand Côte-Rôtie, puissante et racée. Une cuvée d'exception, dotée d'arômes complexes de fruits noirs, d'épices, de notes boisées et empyreumatiques. Une bouche dense, aux tanins élégants et une finale longue. Une syrah Référence, en vallée du Rhône Septentrionale.



Puissance



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

