



## CÔTE RÔTIE 2012 MAGNUM " GMSA.COM " (AMPHORE) D. DIDIER GERIN

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

### Note de dégustation :

Robe moyennement soutenue, grenat évoluée avec de beaux reflets incarnats. Nez complexe, fin et expressif sur des notes méditerranéennes de garrigue, des notes florales (violette), contrasté par un boisé noble et de séduisantes touches de fruits noirs. La bouche ample et généreuse est d'un équilibre parfait. Le grain de tanins est extrêmement raffiné. Longueur de bouche impressionnante.



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



Viandes rosées et rouges délicates (filet pur de bœuf, agneau, filet de faon ou de biche)

### Commentaires du sommelier :

GMSA.com, c'est un chef d'œuvre venant tout droit du génie de Didier Gerin, talentueux vigneron de Côte Rôtie. Un élevage de 36 mois en amphores et barriques de chêne amène ce vin à un degré de raffinement ultime. Du velours en bouche et des arômes ultra complexes et en fond un vin d'anthologie. Quantités très limitées.



Puissance



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

