

VIDAL-FLEURY



Brune & Blonde de Vidal-Fleury

Côte-Rôtie

Notre cuvée est issue de parcelles situées au Nord et au Sud de l'appellation, véritables reflet de la qualité du vignoble de Côte-Rôtie. La quasi-totalité des vignes est plantée sur des roches métamorphiques : micaschistes au Nord, leuco gneiss au Sud d'Ampuis, migmatites sombres au Sud de l'appellation. Le vignoble de Côte-Rôtie, est l'un des plus septentrionaux de la vallée du Rhône. Les terrasses escarpées et fortement inclinées sont exposées plein Sud, baignées de soleil toute la journée et l'influence du relief montagneux alentour apporte de la fraîcheur.

Millésime : 2020

Couleur : Rouge

CÔTE-RÔTIE BRUNE & BLONDE

Non disponible à la vente en ligne

Le millésime 2020 a été marqué par un printemps et un été particulièrement doux et ensoleillés. L'effet conjugué des chaleurs en journée et des nuits qui sont toujours restées fraîches a permis à la vigne de s'épanouir pleinement jusqu'au moment de la récolte. Les vendanges ont été précoces et se sont parfaitement déroulées.

Date de début des vendanges : 12 septembre 2020.

ACCORDS METS & VINS :

Se marie avec des plats complexes, tournedos rossini, bœuf Wellington, nems au confit de canard ou encore les fromages comme le gaperon ou le Saint-Nectaire. Pour les plus gourmands, l'association avec un dessert au chocolat noir est une vraie réussite.

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK : 90-93/100



Syrah



Robe rouge foncée aux reflets carmins.



Le nez est intense et complexe, il exprime des notes de violette, cassis, d'olives noirs puis, plus épicées avec le poivre et la muscade.

La bouche est riche, plein de fraîcheur et velouté avec une finale persistante révélant des notes de torréfaction.



Vendanges manuelles et tri des raisins, vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée, deux à trois semaines de cuvaison avec pigeages réguliers et macération post-fermentaire à chaud.



Elevage en fût de chêne pendant deux ans et demi dont 40% de fûts neufs.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

CONSERVATION

20 ans