

# VIDAL-FLEURY

---



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 : 2021

Couleur : Rouge

### **CÔTE-RÔTIE BRUNE & BLONDE**

**Prix : 75,00 €**

Le millésime 2021 a été marqué par la fraîcheur. Mai et juin, moins chauds qu'à l'accoutumée, ont retardé la floraison. Les rayons de soleil estivaux ont apporté la chaleur nécessaire pour enrichir les raisins de sucres et d'arômes. Puis, les élevages minutieux, adaptés à chaque vin et chaque terroir ont fait ressortir tout le potentiel de nos cuvées.

### **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 89+/100

Jancis Robinson 16.5/20



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 seize mois dont 40% de fûts neufs.

**TEMPÉRATURE**

18 °C

**OUVERTURE**

**CONSERVATION**

15 ans