

Accueil > Les vins

Côtes du Rhône Rouge

2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2009 | 2010 | **2011** |

Fiche technique | Références | Suggestions

Géologie du sol

Ce vin provient de sols très variés constitués de sédiments, de calcaires granitiques, d'alluvions et de cailloux.

Encépagement

60% Syrah, 35% Grenache, 5% Mourvèdre.

Age moyens des vignes

35 ans environ.

Vinifications

Vendanges et vinifications traditionnelles, contrôle des températures de fermentations et longues macérations.

Elevage

Ce vin est élevé pour partie 1 an et demi en foudre de chêne.

Rendements

41 Hl / hectare.

Production

3.500.000 bouteilles.

Dégustation

Visuel : Robe rouge sombre soutenue et brillante.

Olfactif : Nez de fruits noirs marqués par des notes d'épices.

Gustatif : Vin ample, plein et racé. Tanins arrondis, très enrobés mais présents en bouche. Ce vin se distingue par son ampleur, sa chaleur et son intensité aromatique.

Ensemble : Vin complet, de bonne persistance. Élégance et finesse due à un bel équilibre entre tanins et fruits.

Notre commentaire

Ce vin est un classique qui a su s'imposer par son caractère haut de gamme quel que soit le millésime !



Imprimer la fiche

Côte-Rôtie "Brune & Blonde de GUIGAL"
 Condrieu
 Hermitage Rouge
 Hermitage Blanc
 Châteauneuf-du-Pape Rouge
 Saint-Joseph Rouge
 Saint-Joseph Blanc
 Crozes-Hermitage Rouge
 Crozes-Hermitage Blanc
 Gigondas Rouge
 Tavel
Côtes du Rhône Rouge
 Côtes du Rhône Rosé
 Côtes du Rhône Blanc

CONDRIEU

"La Doriane"

COTE-ROTIE

"Château d'Ampuis"
 "La Mouline" - Côte Blonde
 "La Turque" - Côte Brune
 "La Landonne"

ERMITAGE

"Ex-Voto" - Rouge
 "Ex-Voto" - Blanc

ST-JOSEPH

"Lieu dit" - Rouge
 "Lieu dit" - Blanc
 "Vignes de l'Hospice"