



Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

Komplex und verschwenderisch

Description:

Die Trauben für diesen legendären Côte-Rôtie wachsen in einer terrassierten Einzellage an der Rhône, in der die hellen Böden von Gneis und kalkhaltigem Löss geprägt sind. Neben der roten Hauptrebsorte Syrah fließen traditionell auch rund 10 Prozent Viognier in diesen seltenen Wein ein, um das fruchtige Aroma und ein harmonisches Mundgefühl zu unterstützen. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 75 Jahren, entsprechend niedrig fallen die Erträge aus. Nach der sanften Vinifikation reift dieser gleichermassen kraftvolle wie elegante Rotwein mehr als drei Jahre in neuen Pièces. Das Resultat ist jedes Jahr aufs Neue beeindruckend – der Cote Rotie 'La Mouline' ist ein dichter, intensiv aromatischer und sehr finessenreicher Wein mit üppiger Textur, faszinierender Konzentration und samtig-seidigen Tanninen.

Profile aromatique:

.

Va bien avec:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Vallée du Rhône septentrionale

Fabrication: 42 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.5%

Raisins: 89% Syrah, 11% Viognier

N° article: 0369520

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

Pays d'origine: France
Classifications: Parker 93-95/100, Score 20/20
Raisins: 89% Syrah, 11% Viognier
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 42 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.