



Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Une botte secrète de l'appellation Côte-Rôtie

Beschreibung:

Le Côte-Rôtie La Viallière du domaine de Bonserine est un véritable chef-d'oeuvre produit à partir des raisins de Syrah issus des meilleures parcelles des coteaux escarpés d'Ampuis. Accompagnés d'un soupçon de Viognier, ils révèlent une fraîcheur très particulière. Ludovic Richard, le talentueux directeur de la propriété, conjugue élégance et harmonie dans un vin qui reflète de manière étonnante la typicité de l'appellation Côte-Rôtie. Un plaisir des sens à l'état pur.

Degustationsnotiz:

Pourpre presque noir. Bouquet de baies noires, de lard fumé, de poivre, avec des notes grillées et de tapenade d'olives. Corsé, mûr et séduisant, cerise noire, prunes confites, cassis, groseille noire et violettes. Tannins sucrés, mûrs et de la plus haute qualité, chocolat noir, herbes grillées, texture parfaite. Un Côte-Rotie de haut niveau signé par la meilleure maison, et qui possède un fantastique potentiel de garde.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Produzent:	Domaine de Bonserine
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Viognier
Artikelnummer:	0971916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 91-94/100, Score 20/20
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Viognier
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.