



Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Une botte secrète de l'appellation Côte-Rôtie

Beschreibung:

Le domaine de Bonserine possède des parcelles à Ampuis, où se trouvent les meilleurs coteaux abrupts de la Côte-Rôtie. Si les vins issus de cette appellation sont aujourd'hui de véritables vins de plaisir soutenus par une structure charnue, c'est grâce à une petite touche de Viognier. Le Côte-Rôtie de Ludovic Richard fait partie des très grands du millésime.

Degustationsnotiz:

Pourpre intense aux reflets rubis. Pruneaux et café très torréfié dans le nez gourmand aux notes d'amandes caramélisées, de cerises noires et de figues au vin rouge, d'une merveilleuse douceur. Toute la chaleur du Rhône se retrouve dans l'attaque soyeuse et tendre, révélant à nouveau des arômes de fruits rouges et noirs d'une grande gourmandise, ainsi que des nuances de pruneaux à la cannelle et de cerises amarena, équilibre exceptionnel entre une texture soyeuse et une douceur liquoreuse, d'opulentes notes de café et de chocolat aux noix mènent à la finale d'une grande persistance.

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:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Viognier
Artikelnummer:	0971919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Herkunft:	France
Notation:	Score 20/20
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Viognier
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.