



Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

Komplex und verschwenderisch

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Valle del Rodano settentrionale

Produzione: 42 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: 89% Syrah, 11% Viognier

Numero articolo: 0369520

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Parker 93-95/100, Score 20/20
Uva: 89% Syrah, 11% Viognier
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 42 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.