

L'appellation Côte-Rôtie : Il y a 2000 ans, l'appellation était connue sous le nom de « Vins Viennois ». Déjà très appréciés des Romains, les vins de Côte-Rôtie devinrent rapidement le vin demandé par les tables princières. C'est en 1890 que le vignoble atteint son apogée mais cette longue prospérité est suivie d'un siècle de délaissement, la crise du phylloxéra, suivie des 2 guerres mondiales, ayant eu raison de son développement. Les années 1980 signent le renouveau du vignoble.

La Côte-Rôtie est l'appellation la plus au nord de la Vallée du Rhône. Les côteaux, pouvant atteindre jusqu'à 60° de pentes se situent sur la rive droite du Rhône entre 180 m et 325 m d'altitude. Nous pouvons retrouver jusqu'à 20 % de viognier assemblé à la Syrah dans une bouteille de Côte-Rôtie.

**Création de l'AOC en 1940 | 100 % vins rouges | 319 hectares de vignes | 12 700 hl/ an | 1,2 million de bouteilles
| Rendement moyen 35 hl/hectare | 21 % de la production exportée | Vins secs | 73 lieux-dits classés**



Cépages : Syrah 93%, Viognier 7%



Terroir/Climat : Lieu-dit Côte Brune. Première bouteille en 1985.

Sol : Silico-calcaire avec des micaschistes dont l'altération a donné des sols argileux, riches en oxydes de fer.

Âge moyen des vignes : 25 ans env.



Vinification : Vinification en cuves inox thermorégulées. Système de pigeage automatique. Fermentations alcooliques et macération de 4 semaines.

Elevage : Elevage unique de 40 mois en pièces neuves.

Production annuelle : environ 4 800 bouteilles



Notes de dégustation

Visuel : Robe rouge rubis avec des reflets sombres.

Olfactif : Petits fruits rouges, griotte, mûre. Intensité aromatique puissante et élégante. Un nez confit.

Gustatif : Entrée en bouche assez souple et belle harmonie entre la souplesse, la concentration du vin et la finesse des tanins choisis. Expression affirmée du terroir. Très soyeux.

Ensemble : Tout en possédant la virilité de la Côte Brune, la Turquie a la subtilité et les accents féminins d'une blonde. Agréable.

Consommation : A garder

Durée de conservation : 20 ans env.



Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : Petit gibier à poils, lièvre à la royale, agneau en croûte, pavé de bœuf sauce au poivre de Sechuan

