

# Domaine Rostaing Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2010 MAGNUM



Prix du produit :

**420,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2010

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Landonne

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ROSTAING  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Rostaing Côte-Rôtie La Landonne 2010 MAGNUM**

**Robert Parker's Wine Advocate**, déc. 2012 : 96/100. *The prodigious 2010 Cote Rotie La Landonne reveals a dense purple color along with a huge, impressive perfume of roasted meats, black currants, black raspberries and scorched earth. This 100% Syrah comes from vines planted on exceptionally steep slopes composed of schist and iron-like sub-soils. Some graphite also makes an appearance in this mineral-dominated, well-delineated, rich, intense wine.*

*P.S. Readers should not forget Rostaing's brilliant 2009 Coteaux de Languedoc Puech Noble, which received a score of 90 last year. I retasted it this year and rated it identically. It is a sleeper selection from Rostaing, and if you can not find or afford his Cote Roties, this wine (70% Syrah and the rest equal parts Mourvedre and Grenache aged in a combination of tank and older wood) is a brilliant cuvee that represents great value. Rene Rostaing believes the finest vintages in Cote*

---

*Rotie have been 1971, 1991 and 2010. I would add 2009 as Rostaing made spectacular wines in that vintage, although I understand that for his personal taste they are at the limit of extreme ripeness. A perfectionist, Rostaing has made exceptionally strong wines in both 2011 and 2010.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

Les 3 cuvées de Côte Rôtie sont vinifiées et élevées de façon absolument identique afin que seuls leurs terroirs particuliers soient l'origine de leurs personnalités différentes.

**Vinification** : la vinification, exempte de tout artifice et de toute technique excessive, traite avec respect un raisin récolté à la main et nous assure ainsi de trouver jusque dans le verre la typicité recherchée. La vinification allie respect de la tradition et modernisme calculé tel que l'éraflage total ou partiel et la fermentation en cuves autopigeantes. Cuve auto-pigeante.

**Elevage** : l'élevage de deux ans environ se fait en pièces bourguignonnes de 228 litres et en demi-muids de 600 litres (ce dernier contenant offrant un excellent rapport bois/vin). La part de bois neuf reste modeste afin de privilégier le terroir et la pureté du fruit.

Des rendements limités atteignant rarement 35 Hectos/Hectare assurent aux vins constitution et richesse, **saveur et élégance** que nous vous invitons à découvrir !

#### **Description brève du produit :**

Cuvée très recherchée dans un millésime introuvable ! 96/100 Parker : "*Prodigious 2010*". Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020.