

# Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

**330,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille ROSTAING  
Millésime: 2018  
Appellation: Côte-Rôtie  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 150cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Cote Blonde  
Wine Advocate (Parker): 97-99/100  
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2018 MAGNUM**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 97-99/100. *The most tannic of the "big three" bottlings this year, the 2018 Cote Rotie la Cote Blonde features elegant hints of mixed herbs entwined around bold boysenberry fruit. It's medium to full-bodied, with plentiful fine-grained tannins that firm up on the long finish. Embryonic, but oh so promising, it should blossom in another five years or so. Drink date 2025-2045.*

*Young Pierre Rostaing has been on a roll, making some of the best wines in Côte Rôtie from his family's choice parcels in La Landonne, La Côte Blonde and Côte Brune. It's my impression that the quality of the blended Ampodium is also reaching new heights, although it cannot compete*

---

*with the near perfection achieved by the single-vineyard wines. In 2018, Rostaing explained: The months of May and June were wet, but there was enough time between the rain events to allow effective treatments. Come the first week of harvest, given the high temperatures on September 2 (30 degrees to 35 degrees Celsius), Rostaing said that by September 5, the team recognized that they needed to get the grapes into the winery as quickly as possible. The 2018s, said Rostaing, are "rich, aromatic and expressive." The (mostly) bottled 2017s come across as more tannic and muscular than the 2016s, a difference Rostaing attributes to yields that were about 15% to 20% lower than the preceding vintage. The top wines should easily last for two decades. Finally, don't neglect the IGP and Languedoc offerings being made by Rostaing. Sure, by comparison to the family's top offerings from Côte Rôtie, they're mere teasers, but they're tasty, fun-to-drink wines that typically sell for realistic prices.*

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

Côte Blonde est la **cuvée phare** du domaine. Issue d'une sélection parcellaire reposant sur les meilleurs terroirs à dominante calcaire.

Cette cuvée est taillée pour la garde. Idéalement, attendre **20 à 25 années** pour apprécier pleinement sa gamme aromatique si complexe.

A déguster entre 15 et 17°C après un carafage 3 à 4 heures à l'avance.

Les accords culinaires idéaux selon René Rostaing: *Une poêlée de champignons des bois, du pigeon à la truffe ou certains fromages comme le Saint-Marcelin.*

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.

**Élevage** : 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 :**

La cuvée la plus recherchée de Pierre Rostaing, avec la Brune bien sûr. La plus fine aussi.

---

**97-99/100** Czerwinski/Parker.