# Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Brune" rouge 2018

**Prix du produit :**

900,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille ROSTAING
Millésime: 2018
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Côte Brune
Wine Advocate (Parker): 96-99/100
Cépage dominant: syrah

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Brune" rouge 2018**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, décembre 2019) : **96-99/100**. *Marked by hints of mint and herbal tea on the nose, the 2018 Cote Rotie Cote Brune is another terrific effort from this parcel of vines that was replanted in 2000. Raspberries and blueberries surge forward on the medium to full-bodied palate, building in richness and complexity on the firm, palate-coating finish.Drink date 2023-2040.*

*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 teases, but they're tasty, fun-to-drink wines that typically sell for realistic prices.*

**Fiche technique rédigée par le domaine**

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

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

Les 4 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 auto-pigeantes.

**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 :**

Une nouvelle cuvée depuis 2013, issue de vieilles syrahs idéalement situées sur le lieu-dit Côte Brune, héritées de Marius Gentaz (ex domaine Gentaz Dervieux), une figure locale comme Emile Guigal. Ces vignes ont été travaillées pendant presque 10 ans par René Rostaing et son fils avant de produire la moindre bouteille signée de leur patronyme. Positionnée qualitativement au dessus de la Blonde, seulement quelques bouteilles sont produites, uniquement dans les millésimes jugés dignes de cette cuvée d'exception. **96-99/100** Czerwinski/Parker.