

# Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2020



Prix du produit :

**474,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille ROSTAING  
Millésime: 2020  
Appellation: Côte-Rôtie  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
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 CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2020**

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 97-99/100.** *My favorite of the 2020s from Rostaing—at least until I try the wines again next year—is the 2020 Cote Rotie la Cote Blonde. Scents of crushed stone and red raspberries give the impression of seamless transmission of terroir allied to incredible fruit purity. Full-bodied, rich and velvety, it's an amazing expression of Cote Rotie that should age effortlessly for a couple of decades. **Drink date 2025-2040.***

**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.

**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, **savoir et élégance** que nous vous invitons à découvrir !

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

97-99/100 Czerwinski/Parker. La cuvée la plus recherchée de Pierre Rostaing, avec La Brune bien sûr.