

Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2012



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2012

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cote Blonde

Wine Advocate (Parker): 97/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine René Rostaing** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Rostaing Côte-Rôtie "Côte Blonde" rouge 2012** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): I think the best wine here (at the moment anyways) is the 2012 Cote Rotie Cote Blonde. More reserved and closed initially, it has subtle, yet seductive notes of black raspberry, blackberry, toasted spice, smoke earth and cured meat that gradually open up in the glass. This is followed by a full-bodied, dense, substantial Cote Rotie that has awesome polish to its tannin, a great mid-palate and a smoking finish. It too needs short-term cellaring, but will keep for 2-3 decades.

This was another terrific visit with Rene Rostaing, and he's hit gold in both 2012 and 2013. In fact, he may have fashioned the wines of the vintage in 2013 and I was blown away by the depth and richness these showed. There are few people doing Côte Rôtie better than this guy.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *The most impressive of the lineup is the 2012 Cote Rotie Cote Blonde, which comes from Rene's 1.5 hectares in the Cote Blonde lieu-dit and the plots Mouline and Chatillonne. Serious and slightly reserved, with notions of campfire, charcoal and graphite intermixed with ample dark fruit, it hits the palate with full-bodied richness and depth, impressive concentration and a straight, age-worthy and classical feel. Give it 4-5 years of bottle age and enjoy over the following 15-20 years.*

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.

Le millésime 2012 sublime la syrah et produit des **vins exceptionnels** alliant puissance et profondeur avec finesse et raffinement.

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 :

Carton de 3 bouteilles. La cuvée la plus recherchée de René Rostaing. 97/100 Parker.