



# CÔTE-RÔTIE

"Ma Mie" 2024



## CRÉATION DU DOMAINÉ EN 2013

A l'heure d'aujourd'hui, l'exploitation compte 7,5 ha dont 1,5 ha en Appellation d'origine Protégée Saint-Joseph blanc et rouge et 6 ha en Vin de pays des collines Rhodaniennes cépages Syrah, Viognier, Marsanne, Roussanne.

Depuis 2019, nous avons créé une structure de négociant dans l'intérêt d'élargir notre gamme, grâce à cela nous pouvons vous proposer les Appellations d'origines Protégées de Saint-Péray, Crozes-Hermitage, Condrieu et Côte-Rôtie.

## TERROIR

Le Côte-Rôtie est un vin rouge d'appellation d'origine contrôlée produit sur la commune de Saint-Cyr-sur-Rhône, sur la rive droite du Rhône, au sud de Lyon. Il s'agit d'un des crus les plus prestigieux du vignoble de la vallée du Rhône, à l'extrême septentrionale de la vallée, bénéficiant d'une orientation sud/sud-est. Les vignobles sont caractérisés par des sols en pente et des murs en pierre. Le nom " Côte-Rôtie" renvoie à l'exposition dont bénéficient ces sols en pente. Notre Côte-Rôtie est composée à 100 % de syrah d'une parcelle de la propriété du château de Montlys.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte des raisins est effectuée à la main. Nos équipes prennent soin de ne sélectionner sur le terrain uniquement les fruits ayant atteint leur pleine maturité et présentant une qualité optimale. En cave, les raisins subissent un égrappage avant d'entamer la fermentation alcoolique en cuves en acier inoxydable. Après une macération d'environ 2 à 3 semaines, accompagnée de pigeages et de remontages régulier. Nous choisissons d'effectuer la fermentation malolactique dans les barriques en fûts de chênes qui verront l'élevage se prolonger ensuite sur 12 mois au total, ce qui permettra d'apporter ce côté boisé au vin.

## DÉGUSTATION

Notre Côte-Rôtie se révèle élégante et légère. Au nez, un côté floral est bien perceptible avec ces notes de violettes sur une odeur toastée accompagnée de fines notes de mûres. La bouche est marquée par une délicatesse avec de la matière fine. Les tanins soyeux offrent ainsi un équilibre harmonieux à ce vin d'exception.

## ACCORDS METS ET VINS

- Agneau en croûte d'herbes
- Filet de bœuf grillé
- Viandes blanches épices