

CÔTE RÔTIE

FICHE TECHNIQUE

Côte Rôtie au Sud de l'appellation

APPELLATION	Côte Rôtie
LIEU-DIT	Coteau de bassenon, semons, maison rouge
PORTE GREFFE	3309
CEPAGE	100% syrah
NATURE DU SOL	Granit à biotite
AGE MOYEN DES VIGNES	15 à 25 ans
VIGNOBLE	Les vignes sont sur des coteaux très accidentés ce qui rend la mécanisation impossible.
RENDEMENT	38hl / ha
TAILLE	Gobelet
VENDANGE	Manuellement, caissettes.
VINIFICATION	Vendange éraflée à 80%, vinifié en cuve inox thermorégulée, pigeage et remontage puis fermentation malolactique en fût de 4Hl.
ELEVAGE	En fûts pendant 18 mois
VIEILLISSEMENT	De 1 à 15 année à 18°