

# CÔTE RÔTIE

## « Maison Rouge »

### FICHE TECHNIQUE

Côte Rôtie issu d'une sélection parcellaire sur le lieu-dit Maison Rouge

APPELLATION	Côte Rôtie
LIEU-DIT	maison rouge
PORTE GREFFE	3309
CEPAGE	100% syrah
NATURE DU SOL	Granit schisteux
AGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
VIGNOBLE	Les vignes sont sur des coteaux très accidentés ce qui rend la mécanisation impossible.
RENDEMENT	35 à 40 hl / ha
TAILLE	Gobelet
VENDANGE	Manuellement, caissettes
VINIFICATION	Vendange éraflée à 65%, vinifié en cuve inox thermorégulée, pigeage et remontage puis fermentation malolactique en fût de 4Hl.
ELEVAGE	En fûts pendant 18 mois
VIEILLISSEMENT	De 3 à 15 année à 18°

Maison Rouge est la cuvée emblématique de notre maison. Issue d'une sélection parcellaire, nous ne la produisons que lorsque nous la jugeons apte à représenter les qualités du domaine.

Elle est riche et puissante avec des tanins présents, affinés par un long élevage en fûts de chêne. C'est un vin de caractère qui suscite toute notre attention et qu'il convient de garder quelques années pour révéler au mieux son potentiel.