

**L'appellation Côte-Rôtie** : Il y a 2000 ans, l'appellation était connue sous le nom de « Vins Viennois ». Déjà très appréciés des Romains, les vins de Côte-Rôtie devinrent rapidement le vin demandé par les tables princières. C'est en 1890 que le vignoble atteint son apogée mais cette longue prospérité est suivie d'un siècle de délaissement, la crise du phylloxéra, suivie des 2 guerres mondiales, ayant eu raison de son développement. Les années 1980 signent le renouveau du vignoble.

La Côte-Rôtie est l'appellation la plus au nord de la Vallée du Rhône. Les côteaux, pouvant atteindre jusqu'à 60° de pentes se situent sur la rive droite du Rhône entre 180 m et 325 m d'altitude. Nous pouvons retrouver jusqu'à 20 % de viognier assemblé à la Syrah dans une bouteille de Côte-Rôtie.

**Création de l'AOC en 1940 | 100 % vins rouges | 319 hectares de vignes | 12 700 hl/ an | 1,2 million de bouteilles  
| Rendement moyen 36 hl/hectare | 21 % de la production exportée | Vins secs | 73 lieux-dits classés**



**Cépages** : Syrah 100%



**Terroir/Climat** : 1<sup>er</sup> millésime en 1978 pour la naissance de Philippe Guigal.  
**Sélection parcellaire** : La Landonne  
**Sol** : Argilo-calcaire, très riche en oxydes de fer  
**Âge moyen des vignes** : 35 ans



**Vinification** : Vendanges manuelles. Les raisins ne sont pas éraflés. Vinification en cuves inox thermorégulées. Système de remontages continus par pression de CO2. Fermentations alcooliques/macération de 3 semaines minimum. Très extrait.

**Elevage** : pendant 40 mois en pièces neuves.

**Production annuelle** : environ 9 000 bouteilles

**Notes de dégustation** :



**Visuel** : Robe rouge noire avec des reflets très sombres.

**Olfactif** : Petits fruits noirs, cuirs, réglisse et arômes de torréfaction et d'épices orientales. Intensité aromatique puissante.

**Gustatif** : Entrée en bouche puissante et structure massive des tanins. Beaucoup de richesse et de concentration. Expression affirmée du terroir.

**Ensemble** : Ce vin de très longue garde, massif et concentré, possède une rare intensité de saveur et de robe.

**Consommation** : A garder

**Durée de conservation** : 30 ans env.



**Température de service** : 16°C à 18°C

**Suggestions accords mets/vins** : Gros gibiers, gigot de chevreuil, suprême de pintade royale de foie gras, lièvre à la royale.