

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 89%, Viognier 11%



Terroir/Climat : 1^{er} millésime en 1966, vignes terrassées en forme d'amphithéâtre romain. Il s'agit de la 1^{ère} parcelle en propriété de la famille Guigal.

Sol : gneiss donnant des sols siliceux de couleur claire auxquels sont mélangés des lèss calcaires.

Âge moyen des vignes : 90 ans env.



Vinification : Vinification en cuves inox thermorégulées. Travail par remontages traditionnels. Fermentations alcooliques/macération de 4 semaines.

Elevage : pendant 40 mois en pièces neuves.

Production annuelle : environ 5 000 bouteilles



Notes de dégustation

Visuel : Robe rouge rubis avec des reflets rouge vermillon.

Olfactif : Petits fruits rouges, mûre et arômes floraux de violette. Intensité aromatique puissante mais fine.

Gustatif : Entrée en bouche très souple et belle harmonie entre la finesse des arômes et la richesse explosive due à la concentration de ce vin.

Ensemble : Vin féminin d'une texture voluptueuse au velouté soyeux, intensément aromatique.



Consommation : A garder

Durée de conservation : 15 ans env.

Température de service : 16°C à 18°C

Suggestions accords mets/vins : Petit gibier à plume, bécasse, civet de biche, côte de bœuf grillée, aiguillette de canard aux olives noires