



Côte-Rôtie "Neve"

Le cépage
Syrah.

Le terroir
Ce vin est issu du coteau du lieu-dit Neve sur la commune d'Ampuis et d'une belle exposition sud/sud-est. Le sol est composé de schistes et micashistes, avec quelques filons de terre sur la partie médiane du coteau.

Les vendanges
Récolte manuelle à maturité.

La vinification
La vinification se fait en cuve de béton brut. La vendange est intégralement égrappée. La fermentation alcoolique se fait en levures indigènes. Lors de cette fermentation, on laisse monter la température progressivement pour atteindre 30-32 °C. La cuvaison dure de 4 à 5 semaines avec des remontages réguliers en début de macérations, puis quelques pigeages. Les macérations se finissent avec un travail des lies sur les 3 dernières semaines. La dégustation quotidienne de la cuve permet l'ajustement sur mesure des différentes opérations et ainsi de définir la date d'écoulage.

L'élevage
Il se fait par entonnage "à chaud" après écoulage et sédimentation de 24 à 48 h pour éliminer les derniers éléments solides et les lies les plus grossières. L'élevage se fait intégralement en pièces bourguignonnes (228 litres), dont 25 % à 30 % de barriques neuves. Un soutirage du vin se fait en sortie d'hiver. L'élevage peut durer de 14 à 18 mois en fonction des millésimes et de la dégustation du vin.

La dégustation
Robe : noire et d'une grande profondeur avec des reflets satinés.
Nez : le premier nez est dominé par des notes de graphite et de fumée froide, il s'ouvre ensuite sur des notes de feuilles de roche et de fruits des bois.
Bouche : l'attaque est compacte, avec des tanins ciselés et des notes de poivre noir et de torréfaction qui se prolongent sur une finale saline. Verticalité et pureté sont ici les maîtres mots.

Avec ce vin nous avons aimé : émiètte de petit gibier rôti (faisan, grive) sur toast grillé, tartines de rôti de bécasses, caille rôtie à la truffe noire.
Température de dégustation : 18-19 °C.
La garde : > 20 ans.

Grape variety
Syrah.

Terroir
This wine comes from a hillside with a lovely south-southeast exposure in a lieu-dit known as Neve in the commune of Ampuis. The soil here is composed of schist and mica-schist, with some seams of ground soil in the mid-section of the hillside.

Harvest
Harvested by hand at maturity.

Vinification
The vinification takes place in rough concrete tanks. The harvested grapes are completely de-stemmed. Native yeasts are used for the alcoholic fermentation. During the fermentation, the temperature is allowed to gradually rise to 30-32°C. The vatting period lasts from 4 to 5 weeks with regular pumping over operations carried out at the start of the maceration, followed by some cap punching. The maceration is completed by a stirring of the lees over the last 3 weeks. By tasting the wine in the tank each day, we are able to tailor our different operations to the wine and determine the best running-off date.

Maturing
The wines go into barrel "hot" after their running-off and 24-48 hours sedimentation to eliminate any remaining solid matter and the coarsest lees. Ageing is carried out entirely in 228-litre barrels (pièces bourguignonnes), of which 25-30% are new. The wine is racked at the end of the winter. Ageing can last 14-18 months depending on the vintage and our tastings of the wine.

Tasting
Colour: very deep and black with satiny tints.
Nose: the first nose is dominated by notes of graphite and cold smoke, and then opens up to notes of bramble leaves and mixed berries.
Palate: compact on entry, with chiselled tannins and notes of black pepper and roasting over a saline finish. Verticality and purity are the keywords here.

Recommended food pairing: flakes of roast small game (pheasant, song thrush) on toast, an open sandwich of roast woodcocks, roasted quail with black truffle.
Serving temperature: 18-19°C.
Ageing potential: > 20 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BODYVIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

