

BONGOÛT

Fiche Technique

Côte-Rôtie Brune et Blonde 2019 Maison Guigal

Géologie du sol

Parcelles en terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.

Encépagement: 96 % Syrah, 4% Viognier.

Âge moyens des vignes: 35 ans environ.

Vinifications : Vendanges manuelles et trie des raisins, puis pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de trois semaines.

Élevage: Elevage de 36 mois minimum en fûts de chêne. 50% bois neuf.

Rendements

35 Hl/ hectare.

Production

Environ 280.000 bouteilles

Dégustation:

Visuel : Robe sombre de couleur rouge rubis.

Olfactif : Epices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois.

Gustatif : Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille.

Ensemble : Harmonie entre une acidité imperceptible, des tanins lui conférant une bonne garde mais adoucis par un affinage prolongé sous bois.

