

O G I E R

CÔTE-RÔTIE

Appellation Côte-Rôtie contrôlée

LA SERINE (NOUVELLE GAMME)

LES CARTES EN MAINS

La nature

Situé sur la rive droite du Rhône, face au levant, le vignoble se caractérise par la verticalité de ses pentes. Ici on est autant terrassier que vigneron ! Les parcelles sont orientées au sud, un ensoleillement bénéfique aux vignes qui restent à l'abri des vents du nord. Mais quel travail en altitude !

La main de l'homme

Ici tout est vertical ! Pour faciliter le travail des vignes, les Syrahs – principal cépage – sont conduites en échelas. Tout est donc manuel : travail des sols, conduite du végétal et vendanges. Chaque verre se méritera.

Caractère et potentiel

Profil organoleptique : de la robe rouge profond se dégagent des arômes de framboise mêlés d'épices, la bouche est sur la truffe et les fruits secs, le cuir et le cacao. C'est l'appellation la plus au nord de la vallée. Un extrémisme que l'on retrouve dans les vins produits : finesse, densité, puissance, les superlatifs ne manquent pas pour décrire le Côte-Rôtie.

NOTRE AMBITION

Vision

Edouard Guérin : " L'expression des notes de fruits rôtis par le soleil se mêlent si bien aux notes florales de ces sols acides et exigeants ! "

Le profil

Nous allons chercher à rendre bavard ce grand vin. La raideur des coteaux peut aisément se retrouver sous une forme d'austérité hermétique en bouteille. Donc tout est fait pour le rendre aimable et lui donner de la conversation.

En dégustation

La bouche est très franche, minérale, avec une fraîcheur surprenante, les tanins sont fins et croquants, les délicates notes florales se mêlent se mêlent à la réglisse, la violette et la pierre à fusil pour nous transporter sur ces coteaux abruptes.

À RETENIR

- AOC de réputation mondiale
- Coteaux escarpés
- Production confidentielle
- Vignes en rive droite face à l'est
- Grande garde



Type de sol : Micaschistes et Gneiss, roche brune.

Cépages : Syrah

Vinification : Remontages quotidiens et pigeages en fin de fermentation et au cours de la cuvaison

Élevage : Elevage en cuve béton.

Accords : Viandes rouges, gibiers, daubes

T° de service : 16-18°C

Garde : +10 ans