

CÔTE-ROTIE 2018

« COLLINE DE COUZOU »

Domaine Bonnefond



Situation : On aime dire que la Côte-Rôtie serait le site originel de la culture de la vigne en Gaule, lorsque les romains ont sculpté les coteaux pour y planter les ceps. Les conditions de culture sont particulièrement difficiles dans cette région et les coûts d'exploitation très élevés ont failli conduire par le passé à l'abandon pur et simple de ce vignoble, mais la récompense est au rendez-vous. Patrick et Christophe Bonnefond, à la tête de 7 ha de vignes, sont des adeptes d'un élevage en barrique neuve, et tirent la quintessence de leur terroir.

Encépagement : Syrah 100%.

Terroir : Coteau très pentu exposé plein Sud. Sol granitique.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage recommandé (1h)

Potentiel de Garde : 2024 à 2028.

Observations : La robe, dense, arbore une belle robe sombre grenat. Le nez, riche et concentré, exhale des arômes de mûre, de cassis et de vanille. La bouche, droite à l'attaque, prend du volume et de l'ampleur en évolution. Les arômes de fruits noirs s'intensifient avec cet arôme de violette typique de la Syrah, qui, additionné à la finesse des tanins, donne un caractère élégant et suave à l'ensemble. La finale est longue, épicée et joliment boisée. Un vrai vin de connaisseur ! Votre patience sera récompensée...



Quelques accords gourmands : Souris d'agneau confite accompagné d'un risotto d'épeautre, Filet de Boeuf et sa râpée de Truffe fraîche...