



Côte-Rôtie Le Plomb 2016

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Die Weine aus der Appellation Côte-Rôtie sind in jeder Hinsicht ein Spiegelbild ihrer extremen Umgebung. Es sind Kunstwerke und funktionieren wie ein Hammer mit Samtsohle. Wuchtig, intensiv aber weich. Le Plomb duftet nach Bakelit, Sommertrüffel, Cassis, Brombeeren, Zimt und Kaffee und wird an Komplexität noch zunehmen. Ein grosser klassischer Wein für einzigartige Stunden.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Les Vins de Vienne |
| Land | Frankreich |
| Region | Rhône |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2016 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 12.5 % |
| Trinktemperatur | 15° - 17° |
| Lagerfähigkeit | 12 Jahre |
| Traubensorten | Syrah |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 263866 |
| Passt zu | Grilladen, Rind, Schmorgerichten, Wild |



Vinifikation

Der Ausbau erfolgt während 16 Monaten in französischer Eiche.

Terroir

Die Trauben zu diesem Côte-Rotie gedeihen an einer extrem steilen Hanglage. Die Rebwurzeln der alten Syrahstöcke finden in den Rissen und Spalten des verwitterten Glimmerschiefers und Gneis Halt, wo sie auch spärlich mit Wasser versorgt werden. Das Klima ist im Sommer heiss und der Mistral sorgt zuweilen für grosse Trockenheit.

Geschichte





Die Freunde Yves Cuilleron, Pierre Gaillard und François Villard, drei leidenschaftliche und renommierte Winzer vom rechten Rhône-Ufer, haben sich 1996 auf ein grosses Abenteuer eingelassen: Die Wiedergeburt des alten Weinbergs Seyssuel. Mutig beschlossen sie, weitere Reben in Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas und Crozes Hermitage zu kaufen.

