



Côte-Rôtie Le Plomb 2021

Les vins de l'appellation Côte-Rôtie reflètent en tous points les conditions extrêmes de leur environnement. Ce sont des chefs-d'œuvre qui font l'effet d'une main de fer dans un gant de velours. Ils sont imposants, intenses, mais doux. Le Plomb sent la bakélite, la truffe d'été, le cassis, la mûre, la cannelle et le café, et gagnera encore en complexité. Un grand classique pour des instants particuliers.

Producteur	Les Vins de Vienne
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Côte-Rôtie
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	263861
Accord mets et vins	Rôtis, Grillades, Bœuf, Plats mijotés, Gibier



Vinification

L'élevage de 16 mois est effectué en fûts de chêne français.

Terroir

Les vignes de ce Côte-Rôtie poussent sur une pente extrêmement abrupte. Les racines des vieux ceps de syrah trouvent prise dans les fissures et les crevasses du schiste et du gneiss, où ils sont aussi chichement approvisionnés en eau. Le climat est chaud en été, tandis que le mistral provoque parfois une grande sécheresse.

Histoire

Les amis Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, trois vignerons passionnés et renommés de la rive droite du Rhône, se sont lancés dans une grande aventure en 1996 en ressuscitant l'ancien vignoble de Seyssuel. Dans leur audace, ils décidèrent d'acheter d'autres vignes à Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rôtie, Cornas et Crozes-Hermitage.

