



Vignobles Levet 2014 Améthyste

Améthyste

Côte Rôtie - Rouge 2014

Région :	Rhône
Appellation :	Côte Rôtie
Cuvée :	Améthyste
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Syrah (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

c'est un vin qui vous séduira par ses arômes fruités, sa fraîcheur et son élégante typicité.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage partiel, Fermentation malolactique, Vinification selon méthode ancestrale.

Elevage en demi-muid, Collage, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, soutenue.

NEZ : Expressif, arômes de cassis, légers arômes de poivre noir, arômes de sous-bois.

BOUCHE : Élégante, riche, ronde, généreuses notes de cassis, légères notes de mûre, généreuses notes d'épices, tanins élégants, tanins fins, souple, minérale, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 17°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Filet mignon de porc, Escalope de veau, Dinde



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2017 : 17/20

La revue des vins de France 2017 : 1 étoile(s), 15,5/20

Guide Gilbert et Gaillard 2017 : 94/100

Powered by **Plugwine**

