



Vignobles Levet

La Péroline

Côte Rôtie - Rouge 2014

Région :	Rhône
Appellation :	Côte Rôtie
Cuvée :	La Péroline
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Syrah (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

c'est un vin de garde tout en finesse et en structure



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation malolactique, Vinification selon méthode ancestrale.

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



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, intense, reflets rubis.

NEZ : Délicat, légers arômes de fleurs blanches.

BOUCHE : Complexe, puissante, dense, légères notes de résine, notes de sous-bois, notes de pierre à fusil, tanins denses, tanins fermes, longs, minérale, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 17°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : Filet de bœuf, Côte d'agneau, Tournedos, Gibiers à plume



DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2017 : 17/20

Powered by **Plugwine**

