



VIGNOBLES LEVET

Ce domaine créé en 1929 à Ampuis dispose d'un vignoble de 4 hectares en Côte Rôtie, qui se compose de différentes parcelles situées sur des lieux –dits à fort potentiel. Agnès Levet perpétue le travail réalisé par son père Bernard. Les vins sont destinés à la garde, grâce à une partie des vinifications en vendange entière, suivie de macération longue, avec des élevages de deux années. Le faible pourcentage de bois neuf permet à ces vins d'exprimer le fruit et la touche de graphite des sols. La qualité des vins ne date pas d'aujourd'hui.

Les vins : Le style et le classicisme de ce domaine sont totalement respectés. Sur un millésime solaire comme 2015, les vins se montrent plus accessibles, alors que les déguster jeunes est bien souvent une affaire d'initiés. Améthyste est la cuvée la plus ouverte, au fruit très démonstratif. La bouche : harmonieuse, des tanins polices. Maestria séduit par l'adéquation trouvée entre maturité et fraîcheur. Le boisé souligne un peu plus mais reste judicieux. La bouche est ample, charpentée en son milieu, et une belle sève de tanin lui donne rectitude et fraîcheur.



Côte Rôtie Améthyste 2015

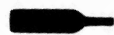
16/20



Côte Rôtie Maestria 2015

18/20

Coup(s) de ♥ de l'année



Côte Rôtie La Péroline 2015

19/20

La Péroline issue de vieilles vignes du terroir Chavaroche, offre une parfaite définition du fruit sur le côté floral de la vendange entière. Une belle fraîcheur poivrée et mentholée anime ce vin, à la bouche ample et structurée. Il faut l'oublier en cave pour le moment.

