



A.O.C. Côte Rôtie

Earl VIGNOBLES LEVET

26 Bd LES ALLEES 69420 AMPUIS - FRANCE
Tél. +33(0)4 74 56 15 39 - Fax +33(0)4 74 56 19 75
Email contact@coterotielevet.fr - www.coterotielevet.fr
SIRET 478.597.206.000.18. TVA FR 55. 478.597.206

AOC Côte Rôtie 2017 La Péroline Fiche Technique

Situation : Nord Vallée du Rhône

Propriétaire : Agnès et Bernard Levet
Domaine familial transmis sur 4 générations

Superficie : 0,5 hectares de vignes en terrasses
sur un seul lieu-dit à Ampuis Chavaroché

Age des vignes : vignes 50 ans d'âge en moyenne

Sol : mica-schistes très rocailloux

Cépage : 100% syrah, ancienne serine, sélection massale depuis 20 ans

Rendement moyen : 40 hl/ha
Nombre de bouteilles produites : 2 400

Viticulture : culture raisonnée, taille courte en Guyot, ébourgeonnage, attachage au jonc
sur piquets de 2,20 m, écimage, vendange en vert

Vinification : méthode traditionnelle : vendanges manuelles du 9 septembre 2017,
Aucun égrappage et contrôle des températures pendant 3 semaines de macération

Elevage : 24 mois en fûts de chêne de 600L (seulement 10% de fûts neufs)

Dégustation : une robe pourpre intense, un nez marqué par des arômes de cassis en période
jeune, ce vin racé s'exprime avec des notes minérales enrobés par des tanins fins et structurés

Garde : 10 à 15 ans à apprécier à partir de 2025

Accord mets/vins : civet de biche, filets de bœuf au poivre noir, magrets de canard rôtis