



VIGNOBLES LEVET



Ce domaine créé en 1929 à Ampuis dispose d'un vignoble 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. Leur qualité ne date pas d'aujourd'hui.

Les vins : les 2017 reflètent bien le millésime et les terroirs. Comme toujours, ils sont réservés dans leur prime jeunesse, et ne se livreront avec grâce qu'après une bonne garde. La bouche d'Améthyste présente une légère austérité ; si la maturité est bonne, le fruit est un peu mat. Maestria est couvert au nez par une pointe d'acétate, mais la bouche se montre ample et cossue ; La Péroline est le plus grand vin du domaine, avec sa texture racée, sa bouche soulignée brillamment par une touche de graphite : il évoluera magnifiquement.

Côte Rôtie Améthyste 2017	16
Côte Rôtie Maestria 2017	16,5
Côte Rôtie La Péroline 2017	18

