



AOP Côte-Rôtie

« Rose Pourpre »

Puissant, raffiné et de longue garde.

Issu de la parcelle de Côte Rozier, sur les coteaux d'Ampuis.

Terroir

Superficie : 0,8 ha.

Commune : Ampuis (Rhône).

Cépage : 100 % syrah.

Sols : Côte Brune, schistes riches en oxyde de fer.

Rendement : 35 hl/ha.

La parcelle de Côte Rozier se trouve au creux d'un amphithéâtre orienté Sud, avec une multitude de murs de pierres sèches qui renvoient la chaleur du soleil. Cette situation particulière la dote d'un microclimat très chaud.

Vinification

Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.

Éraflage à 100 %.

Macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation alcoolique à 35 °C.

Macération post-fermentaire à 30 °C.

Fermentation malolactique en barriques.

Pigeages (trois par jour), remontages et délestages permettent de réaliser une bonne extraction des arômes et des tanins. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois pour un agréable fondu des arômes.

Élevage

18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).

Barriques : 100 % neuves avec oxygénation tous les 4 mois.

À l'issue de l'élevage, les meilleures barriques sont sélectionnées afin de privilégier l'équilibre le plus subtil entre la puissance et la finesse du terroir de la Côte Rozier.

GARDE : Il est conseillé de le garder 3 ans minimum en cave. Il pourra se conserver 15 ans et plus.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr