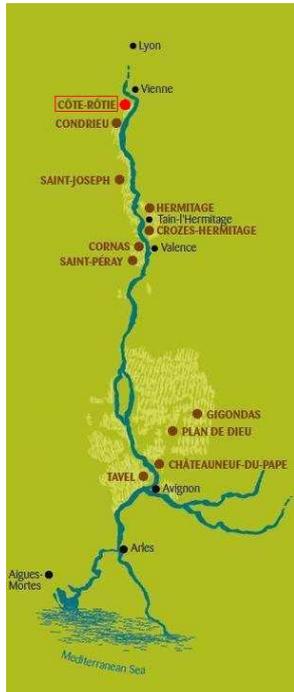


## CÔTE-RÔTIE L'ÉGLANTINE ROUGE / RED



GAMME TRADITION / TRADITIONAL RANGE



### CEPAGE

Syrah.

### SOL

Il est composé de micasciste chloriteux et ferrugineux, de gres et de granit, mélangé dans les dépressions de loess et de filons de terre.

On distingue deux parties principales :

- la Côte Brune : schiste avec des zones limoneuses et riches en galets d'origine glaciaire.
- la Côte blonde : plus claire due aux dépôts d'origine glaciaire de composition silico-calcaire.

### VINIFICATION

La vendange est éraflée et vinifiée en cuves.

Les pigeages assurent une bonne extraction des tannins et une couleur intense.

La cuvaison dure entre 15 et 20 jours à des températures comprises entre 25 et 30°C.

### ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 16 à 18 mois.

### DEGUSTATION

Robe : rubis profond.

Nez : notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et d'olives noires.

Bouche : vin très long en bouche, avec beaucoup de minéralité et d'élégance, notes de truffes et de cuir mêlées à un boisé fin et fondu.

### GRAPE VARIETY

Syrah.

### SOIL

Chlorite and ferruginous mica-schists, gres and granite, mixed in loess and earth veins.

Two main slopes stand out :

- "the Côte Brune": Schist with limon and rich in pebbles from the glacial era.
- "the Côte Blonde": A lighter soil colour due to the silico-calcareous deposit from the glacial era.

### VINIFICATION

The grapes are destemmed and the vinification takes place in vats.

The extraction is made by punching down to ensure a good extraction of the tannins and an intense colour.

Maceration lasts from 15-20 days at temperatures between 25-30°C.

### AGEING

Ageing in oak casks during 16 to 18 months.

### TASTING

Colour: Deep ruby colour.

Nose: Aromas of small red fruits and spices with hints of violet and black olives.

Palate: very long lasting wine with a lot of minerality and elegance. Aromas of truffles leather mixed with a very well integrated oak.