CÔTE RÔTIE
« Le Truchet » 2022
Eymin Tichoux



Situation : À seulement 20 minutes au sud de Lyon, sur les coteaux escarpés de Seyssuel, en Isère, le Domaine Eymin-Tichoux fait revivre un vignoble chargé d'histoire, surplombant le Rhône et la ville de Vienne. C'est sur les terres familiales de Sophie Eymin que l'aventure reprend en 2015, avec son conjoint Kevin Tichoux. Animés par l'envie de révéler toute la richesse de ce terroir, ils cultivent leurs vignes en agriculture biologique, en privilégiant le travail manuel et le respect de la nature. Le domaine propose notamment des vins en appellations Condrieu, Côte-Rôtie et Crozes-Hermitage, ainsi que des cuvées de Vitis Vienna.



Terroir : A Ampuis, en coteaux de micashiste de 0.3 ha
Encépagement : 100 % syrah
Température de service : 16 à 18°C. (Carafage recommandé)
Potentiel de garde : 2026 - 2036

Observations : La Côte-Rôtie Le Truchet 2022 du Domaine Eymin-Tichoux incarne l'élégance et la profondeur des grands vins de syrah. Au nez, on peut s'attendre à un bouquet complexe où se mêlent les fruits noirs mûrs, la violette, le poivre et de délicates notes fumées. En bouche, la syrah offre un profil à la fois structuré et élégant. La matière se montre généreuse, soutenue par des tanins qui apportent du relief et une belle persistance. L'élevage de 18 mois en barriques, dont 20 % de bois neuf, contribue à la complexité et à la texture du vin, tout en laissant une place essentielle à l'expression du cépage.

Quelques accords : Pigeon rôti jus corsé et céleri, Filet de chevreuil sauce grand veneur, Joue de bœuf braisée au vin rouge, Lièvre à la royale…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com