

COTE-ROTIE 2022

Domaine Francois & Fils



Situation : Une des plus anciennes appellations du vignoble français située sur la rive droite du Rhône. On aime dire ici que la Côte Rôtie serait le site originel de la culture de la vigne en Gaule, lorsque les romains ont sculpté les coteaux pour y planter les ceps. Les conditions de culture sont particulièrement difficiles dans cette région et les coûts d'exploitation très élevés ont failli conduire par le passé à l'abandon pur et simple des vignobles. La récompense est un vin de grande classe, la plus pure expression du cépage Syrah.

Implanté sur les communes de Saint-Cyr-sur-Rhône et d'Ampuis, les vignes furent plantées par le père de Yoann François, au début des années 1980. Yoann produit désormais quatre vins dont deux côtes-rôties et un IGP Collines Rhodaniennes. Sa particularité ? Le domaine François et Fils produit aussi du lait et des fromages.

Encépagement : Syrah 95%, 5% Viognier

Terroir : Sablo-granitique.

Température de Service : 17 à 18°C. Carafage recommandée (2h).

Maturité : 2026 à 2032.

Observations : Cette Côte-Rôtie se pare d'une robe pourpre soutenue, il annonce une matière concentrée et ample. Ce vin encore empreint de sa jeunesse, offre un nez complexe, riche de notes de torréfaction, qui n'altère en rien la présence de fruits noirs cuits, de réglisse et de vanille. Sa trame séveuse nous transporte sur une texture pleine, rythmée, dense et sensuelle, encadrée par des tanins encore fermes. Sa finale à la fois élégante et riche, offre une grande persistance aromatique, marquée par des saveurs de poivre gris. Grand style, savoureux et de haut standing pour une appellation mythique !



Quelques accords gourmands : Tournedos Rossini, Filet de veau aux oignons et au thym

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com