

COTE ROTIE – RHONE PASSION

<u>Surface</u> :	2 ha
<u>Type de sol</u> :	schistes et gneiss
<u>Localisation des parcelles</u> :	Ampuis (Combard, Lancement, Grandes Places, Côte Rosier)
<u>Climat</u> :	à dominante continentale avec des étés chauds et secs
<u>Exposition</u> :	parcelles en coteaux orientées sud-est
<u>Mode de culture</u> :	taille en cordon de Royat ou gobelet sur échelas
<u>Densité de plantation</u> :	8 à 10 000 pieds / hectare
<u>Âge moyen des vignes</u> :	40 ans
<u>Rendement</u> :	35 hl/ha
<u>Cépages</u> :	Syrah
<u>Vendanges</u> :	manuelles
<u>Vinification et élevage</u> :	vendange éraflée partiellement. <u>Vinification</u> traditionnelle de 2 à 3 semaines, fermentation avec les levures indigènes. <u>Élevage</u> 16 mois, en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
<u>Production annuelle</u> :	9000 bouteilles
<u>Style</u> :	fruits noirs épices, équilibré avec des tannins délicats
<u>T° de service</u> :	16-17°C
<u>Accompagnement</u> :	tournedos à la Syrah, magret de canard aux airelles
<u>Garde</u> :	6-7 ans