

Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Viallière" rouge 2015



Prix du produit :

68,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH

Millésime: 2015

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Viallière

RVF: 17,5/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CLUSEL ROCH
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie Viallière rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018: 17,5/20. 2015 est de haute volée, d'une parfaite adéquation entre maturité et fraîcheur. Les vins affichent une finesse de style incroyable pour un millésime solaire. Viallière est plus cossu [que la cuvée classique, ndlr] mais garde une belle sève de tanin qui s'oppose à sa richesse. Un joli vin de garde au boisé judicieux.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinsky, Dec. 2017) : 95/100. The 2015 Cote Rotie Vialliere combines haunting aromas and flavors of intense, super ripe cassis and plum with firm tannins and a dry, astringent finish. In the end, the fruit should prevail, but give this medium to full-bodied wine awhile in the cellar to round into form.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Dec. 2016) : 91-93/100. *The roughly 200-case 2015 Côte Rôtie Viallière is more floral and fresh, with pretty notes of blueberries, spring flowers, violets and pepper giving way to a medium to full-bodied, elegant, yet still concentrated Côte Rôtie that will be more approachable than the Les Grandes Places. This cuvée is 100% Syrah, was 60% destemmed and will see two years in 25% new French oak.*

Le mot du vigneron sur son millésime 2015 :

*2015 a été une année chaude et précoce. La floraison s'est parfaitement déroulée et s'est terminée au tout début juin. Juillet et août ont été torrides, les tous premiers raisins ont été vendangés mi-août. Les vendanges se sont terminées le 7 septembre, avec une récolte abondante et de très belle qualité. Nous avons choisi de cueillir précocement afin de garder de la fraîcheur, dans un millésime caniculaire. **C'est un millésime exceptionnel qui restera dans les annales.***

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Superficie : 0,7 ha

Production : environ 2900 bouteilles / an

Cépage : 100% Syrah

Âge des vignes : +25 ans

Élevage : 24 mois en fûts de chêne (25% neuf), pas de filtration

La cuvée « Viallière » est produite sur le lieu-dit "La Viallière" au dessus de Verenay. Cette vigne est plantée pour la plus grande part de "Serines" (syrah traditionnelle d'Ampuis), sélectionnées sur notre vigne des Grandes Places.

Les Côte-Rôtie issues du terroir de "La Viallière" se caractérisent par une grande élégance, un nez de fruits noirs, très épicé. En bouche on note une grande rondeur, et une très belle longueur.

Dégustation : Millésime d'une grande complexité, très élégant et de belle garde. Mettre en cave jusque 2025 pour profiter pleinement de cette cuvée.

Service: Ce sont des vins à servir sur une viande rouge très goûteuse, des champignons, un fromage, dans leur jeunesse, ou quand ils auront vieillis quelques années.

Vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique, Certifié par ECOCERT.

Description brève du produit :

Un des grands Lieu-dits de la Côte-Rôtie, vinifié séparément pour respecter l'identité du terroir, la philosophie première du domaine. moins de 3000 bouteilles produites. 17,5/20 RVF, 95/100 Czerwinsky/Parker.