

Domaine Pierre Jean Villa Côte-Rôtie "Carmina" rouge 2018



Prix du produit :

55,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2018

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Carmina

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE P-J. VILLA
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa Côte-Rôtie "Carmina" 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

2018 Un millésime sec et précoce !

On dit souvent que le mois de septembre contribue fortement à la qualité d'un millésime. En 2018 c'est le mois de mars qui aura été primordial. Après un bel hiver, nous avons eu un printemps très pluvieux avec 165mm de pluie en mars, soit 1/3 de la pluviométrie annuelle. Ceci a permis à la vigne de constituer des réserves très utiles pour supporter la sécheresse de l'été. La plante s'est développée assez tôt et nous avons maintenu cette précocité jusqu'aux vendanges.

Nous avons débuté les vendanges le 04 septembre.

Comme en 2016 ce millésime nous a gâté: qualité et quantité sont au rendez vous. Mais la comparaison s'arrête là, car les 2 millésimes sont très différents. 2016 est un millésime tardif

alors que 2018 est très précoce, chaud et sec. En ce qui concerne les rouges, l'état sanitaire était parfait. Nous avons terminé nos dernières parcelles le 22 septembre. C'est la deuxième fois depuis que le domaine existe que nous terminons aussi rapidement. Les vins sont d'une intensité remarquable, les tanins sont souples, on se dirige vers un grand millésime.

CARMINA

Carmina Burana, la cantate composée par Carl Orff, associait la puissance du chœur, la pureté des voix, la complexité de la musique et la sensualité des chants. La couleur carmin symbolise la passion et la force.

LE TERROIR

Histoire : Pline l'ancien et Plutarque célébraient les vins de ce vignoble sous le nom de « vin viennois ». Les premières références à la Côte-Rôtie remontent au vie siècle. La réputation de ce vin n'a cessé de croître durant le Moyen-Âge et la Renaissance, jusqu'à le retrouver sur beaucoup de tables princières d'Europe. Le vignoble atteint son apogée en 1890. Le phylloxera et la Première Guerre mondiale le firent presque disparaître. Il renaît dans les années 1960 sous l'impulsion de vignerons entrepreneurs et convaincus du potentiel de l'appellation.

L'appellation couvre 283 hectares en production. Elle s'étend au sud de Lyon sur la rive droite du Rhône et sur 3 communes : Saint-Cyr-sur-Rhône, Ampuis, Tupin-Semons.

Sols : terrasses granitiques recouvertes de gneiss, d'argile et d'oxyde de fer.

Climat : continental modéré, sec et chaud l'été, pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

Cépage : 100 % Syrah.

Âge des vignes : environ 20 ans.

Densité : 10 000 pieds / ha.

Taille : gobelet sur échelas.

LA CAVE

Vinification : vendange éraflée partiellement, puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 17 jours.

Élevage : 24 mois en fûts et demi-muids de 500 litres.

Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

Description brève du produit :

Superbe Côte-Rôtie dont la puissance est équilibrée par la fraîcheur.