



VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92

Email : chirat.g@free.fr

www.vignobles-chirat.com

Côte Rôtie

La Rose Brune

Cépage : 100% Syrah

Millésime : 2017

Mode De culture : culture raisonné avec le label HVE

Densité de plantation : 8000 pieds/ Hectares

Production : 2300 bouteilles.

Terroir : Sol argilo-calcaire, riche en oxyde de fer.

Lieu dit COTE ROZIER (cote brune) à AMPUIS

Vendange 100 % manuelle

Température de service : 17° C

Garde : de 5 à 20 ans

Vinification :

- ✚ Egrappage a 75%
- ✚ Macération et fermentation alcoolique naturel pendant 25 jours en cuve inox avec remontage régulier
- ✚ Décuvage et pressurage et entonnage à chaud après la macération
- ✚ Elevage durant 20 mois en fût 225 litres et 400 litres (40% de fûts neuf)
- ✚ Fermentation Malo-lactique en fût.
- ✚ Filtration tangential et mise en bouteille sous azote

Dégustation

Vin de couleur rouge grenat profond avec reflets violacés.

Premier nez très expressif puis des arômes fruits rouges mûrs et épices apparaissent.

La bouche manifeste une structure tannique assez importante ce qui laisse entrevoir la potentiel de garde de ce vin. Il reste pourtant très suave avec des notes de fruit rouge tel que la Violette et le cassis les notes de poivre et de boisé arrivent en fin de bouche ainsi qu'une petite note d'empromatic.

Accord mets et vins :

- ✚ Côte de bœuf
- ✚ grillades au barbecue
- ✚ civet de chevreuil
- ✚ gibier
- ✚ fromages de caractère

2017 17+/ 20 Jancis Robinson

★ GUIDE HACHETTE 2020

2016 92-94/ 100 WINE ADVOCATE of Robert PARKER

16/ 20 Jancis Robinson

14.50/ 20 RVF Spécial Millésime 2016

★ GUIDE HACHETTE 2019

94/100 JEB DUNNUCK

