



**Domaine de Bonserine**

**CÔTE RÔTIE A.O.C. LA SARRASINE**



**UVAGGIO**

97% Syrah, 3% Viognier.

**ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**

30 anni.

**VENDEMMIA**

manuale, in cassette da 25 kg per preservare l'integrità dell'uva. Tre selezioni successive effettuate, mobilitando 40 persone per 3 settimane.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Vinificazione in vasche di acciaio inox termoregolate. La fermentazione alcolica è avviata grazie a lieviti indigeni per rispettare il terroir. Durante le 3 settimane di macerazione si favoriscono i rimontaggi per estrarre i tannini più nobili. Affinamento per 24 mesi in demi-muids di rovere francese, 60% nuovi, 20% di primo passaggio, 20% di secondo passaggio. La fermentazione malolattica avviene sotto legno.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Colore intenso con riflessi mogano e viola. Naso evoluto dal carattere fumoso dove il frutto è netto e intenso (prugna all'alcool, cacao). La bocca è energica, presentando un'eleganza voluttuosa. La struttura è levigata dal legno e il finale è al contempo persistente e vellutato.

**ABBINAMENTI**

Ideale con piccola selvaggina da penna, grigliate di carne rossa e con un delizioso piatto di formaggi stagionati.

[www.agbselezione.com](http://www.agbselezione.com)