

DOMAINE DE BONSERINE
CÔTE RÔTIE A.O.C. LA VIALLIÈRE



UVAGGIO

95% Syrah, 5% Viognier.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

24 anni.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale, in casse da 25 kg per preservare l'integrità dei grappoli. Tre selezioni successive effettuate, mobilitando 40 persone per un mese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in vasche di acciaio inox termoregolate. La fermentazione alcolica è avviata grazie ai 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 e tonneaux di rovere francese, 100% nuovi. La fermentazione malolattica avviene in legno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore intenso con riflessi violacei. Il naso esprime una generosità raffinata con un'elegante e vivace espressione. La bocca, ricca ed equilibrata, propone un'armonia aromatica, una grana setosa e una struttura ferma e fine.

ABBINAMENTI

Ideale con piccola selvaggina da penna.