



# A.O.C. Côte Rôtie

## VIGNOBLES LEVET

26 Bd LES ALLEES 69420 AMPUIS - FRANCE

Tél. +33(0)4 74 56 15 39

Email contact@coterotielevet.fr - www.coterotielevet.fr

### AOC Côte Rôtie 2017 Améthyste

#### Fiche Technique

**Situation** : Nord Vallée du Rhône

**Propriétaire** : Agnès et Bernard Levet  
Domaine familial transmis sur 4 générations

**Superficie** : 4 hectares de vignes en terrasses  
sur 9 lieux dits différents à Ampuis dans le cœur historique de la Côte Rôtie

**Age moyen des vignes** : 50 ans et plus de la moitié des vignes a 60 ans d'âge

**Sol** : mica-schistes

**Exposition** : Sud à Sud-Ouest

**Cépage** : 100% syrah, ancienne serine, sélection massale depuis 20 ans

**Rendement moyen** : 42 hl/ha

Nombre de bouteilles produites : 10 000 bouteilles

**Viticulture** : culture raisonnée, taille courte en Guyot, ébourgeonnage, attachage au jonc  
sur piquets de 2,20 m, écimage, vendange en vert

**Vinification** : méthode traditionnelle : vendanges manuelles du 8 au 13 septembre 2017, égrappage partiel et contrôle des températures pendant 3 semaines de macération.

**Elevage** : 24 mois en fûts de chêne de 600L (seulement 10% de fûts neufs)

**Cuvée Améthyste** : assemblage de l'ensemble de nos parcelles de vignes, sur les lieux-dits Mollard, Côte Blonde, Côte Brune, Chavaroche, Landonne, Baleyat, Truchet, Fongeant, et Leyat, pour donner un vin équilibré et aromatique avec une structure tannique robuste.

**Dégustation** : aromatique et charpenté, c'est un vin puissant et riche aux arômes de fruits noirs, avec une belle structure tannique.

**Garde** : 10 à 15 ans à apprécier à partir de 2023.

**Accord mets/vins** : Carré d'agneau aux herbes de provence, pavé de bœuf sauce au poivre