



A.O.C. Côte Rôtie

Earl 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 Maestria
Fiche Technique**

Situation : Nord Vallée du Rhône

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

Superficie : 0,7 hectares de vignes en terrasses
sur 2 lieux dits différents à Ampuis Landonne et Côte blonde

Age des vignes : vieilles vignes 70 ans d'âge en moyenne

Sol : mica-schistes

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

Rendement moyen : 40 hl/ha
Nombre de bouteilles produites : 2 500

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

Vinification : vendanges manuelles du 8 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)

Dégustation : élégant et enrobant, ce vin s'exprime avec gourmandise sur le fruit et des notes
de violette tout en développant des goûts poivrés sur des tanins puissants et fins pour une bonne
garde

Garde : 8 à 12 ans à apprécier à partir de 2024

Accords mets/vins : côte de bœuf, cailles rôties