



Vignobles Levet

La Péroline

Côte Rôtie Rouge 2020

Région :	Rhône
Appellation :	Côte Rôtie
Cuvée :	La Péroline
Couleur :	Rouge
Millésime :	2020
Cépages :	Syrah (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Profond et raçé c'est un vin fruité, charpenté et d'une grande longueur en bouche révélant la minéralité des schistes de notre vigne de Chavaroche. Garde 7 à 15 ans



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox, Vinification selon méthode ancestrale, Remontage, Non filtré.

Elevage en demi-muid, Collage.

Sols schisteux.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur noire, sombre, reflets rubis.

NEZ : Délicat, fin, légers arômes de fleurs blanches, arômes de sous-bois, arômes de minéral.

BOUCHE : Droite, puissante, dense, notes de fruits noirs, notes de résine, notes de pierre à fusil, tanins veloutés, tanins serrés, rond, minérale, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2027 et 2035



ACCORDS METS ET VINS : Côte d'agneau, Viandes rouges, Chevreuil



DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2022 : 1 étoile(s), 95 points

Powered by Plugwine

