



Vignobles Levet

Améthyste

Côte Rôtie - Rouge 2018

Région :	Rhône
Appellation :	Côte Rôtie
Cuvée :	Améthyste
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	Syrah (100%) sélection massale de petite serine
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Côte Rôtie 2018 Améthyste : Généreux et Soyeux Avec des arômes de fruits noirs, ce vin fait preuve d'une belle profondeur et d'énergie en bouche, les tanins sont soyeux et agréables. garde 5 à 12 ans



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage partiel, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification selon méthode ancestrale, Non filtré.

Elevage en fût de chêne, Assemblage, Collage, Bouchon technique en liège.

Sols schisteux.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur noire, sombre, reflets rubis.

NEZ : Expressif, généreux, généreux arômes de fruits noirs.

BOUCHE : Avec des arômes de fruits noirs, ce vin fait preuve d'une belle profondeur et énergie en bouche, les tanins sont soyeux et agréables. Garde 5 à 12 ans



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 17°

GARDE : A consommer entre 2023 et 2030



DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2021 : 1 étoile(s), 94/20

Guide DVE 2020 : 93 / 100

Powered by **Plugwine**

