

Côte Rôtie

Vignobles Levet
Améthyste 2018

93/100
35.50 €*



Robe rubis profonde reflets pourpre violacés et de l'épaisseur; le nez est intense et typé avec des parfums de petit fruit noirs, mûre, myrtille et Cassis mais aussi des notes de réglisse proche du zan sur un fond balsamique dans lesquelles on retrouve de la garrigue et des herbes aromatiques mais aussi des notes de cade. À l'aération on a vraiment les marques d'élevage subtiles qui ne masquent ni la typicité ni le fruit de ce vin. On a quelques notes chocolatées épicées et toastées mais aussi de salaison. C'est un nez élégant et complexe. Belle bouche on a un vin puissant mais qui fait preuve aussi de volupté. L'attaque est ample, pleine et charnue avec de la pureté mais aussi de la gourmandise avec ces baies noires juteuse. À l'évolution ce vin est encore jeune et frondeur dans laquelle on retrouve les épices et cette typicité rhodanienne. L'ensemble est élégant et va encore se lier. Très belle bouteille avec une longue finale savoureuse et quelques tanins qui vont se fondre.

DVE vous en dit plus : Côte rôtie dans sa jeunesse, très féminin, plein de délicatesse promis à un bel avenir tout en dentelle.



chapon aux truffes ou selle de chevreuil Saint-Hubert.



entre 16-18°C.



8 000 Bouteilles 75 Cl



dans les 5 à 10 ans.



100% Syrah



France et Europe.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel et Sites Internet.

Vignobles Levet

Madame Agnès Levet

26 Boulevard Les Allées - 69420 Ampuis

04 74 56 15 39



contact@coterotielevet.fr



www.coterotielevet.fr

Type de viticulture : Raisonnée sans certification transmise.

Informations complémentaires:

Visite : **Non**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Non**, Accueil des groupes : **Non**

Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**