



VIGNOBLES LEVET



Ce domaine créé en 1929 à Ampuis dispose d'un vignoble en Côte Rôtie, qui se compose de différentes parcelles situées sur des lieux-dits à fort potentiel. Agnès Levet perpétue le travail réalisé par son père Bernard. Les vins sont destinés à la garde, grâce à une partie des vinifications en vendange entière, suivie de macération longue, avec des élevages d'une durée de deux ans. Le faible pourcentage de bois neuf permet à ces vins d'exprimer le fruit et la touche de graphite des sols. Leur qualité ne date pas d'aujourd'hui.

Les vins : L'année d'évolution supplémentaire d'Améthyste 2017 lui apporte une définition bien plus expressive, le côté solaire ressort davantage. Le fruit est plus juteux en 2018, et la définition davantage marquée par les sols. La bouche confirme cette tendance, avec une trame plus serrée. Il est assez ludique de déguster à la suite ces deux millésimes afin d'évaluer leurs différences. Dépourvu de tout boisé caricatural, Péroline est un joli vin de garde, au jus plein et étoffé, qui demandera du temps pour s'épanouir.

Côte Rôtie Améthyste 2017	92
Côte Rôtie Améthyste 2018	94

Le coup de ♥

Côte Rôtie La Péroline 2018	96
-----------------------------	----