



# Vignobles Levet

## Améthyste

Côte Rôtie Rouge 2019

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Côte Rôtie
<b>Cuvée :</b>	Améthyste
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2019
<b>Cépages :</b>	Syrah (100%) ancienne variété de syrah appelée petite serine
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Dense et Puissant Ce vin compact est attrayant par l'intensité de ses parfums de fruits, il révèle une belle vigueur sur des notes de poivre noir et de graphite complétées par des tanins concentrés et souples



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

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

Elevage en demi-muid, Assemblage, Collage, Bouchon technique en liège.

Sols schisteux.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, profonde, reflets grenat.

**NEZ :** Fin, racé, arômes de fruits noirs, arômes de réglisse, arômes de minéral.

**BOUCHE :** Puissante, ronde, notes de fruits noirs, notes de réglisse, notes de minéral, tanins denses, tanins fermes, rond, minérale, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2025 et 2030



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges, Viandes rouges grillées, Confit de Canard



### DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2022 : 1 étoile(s), 93/20

Guide DVE 2022 : 92 / 100

