



# Vignobles Levet

## Maestria

Côte Rôtie Rouge 2019

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Côte Rôtie
<b>Cuvée :</b>	Maestria
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2019
<b>Cépages :</b>	Syrah (100%) petite serine (syrah de pays)
<b>Alcool :</b>	14,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Elegance et Force Cette cuvée principalement issue du lieu-dit Landonne est d'abord tout en rondeur sur des arômes affirmés de fruits noirs liés à la suavité de la violette puis montre une belle persistance avec une finale jeune, tannique, ferme, minérale et grillée.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

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

Elevage en demi-muid, Collage, Bouchon traditionnel en liège.

Sols schisteux.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, dense, reflets noirs.

**NEZ :** Arômes de violette, arômes de fruits noirs, arômes de minéral.

**BOUCHE :** Concentrée, dense, notes de cassis, notes de cerise griotte, notes de café grillé, tanins fermes, minérale, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

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

**GARDE :** A consommer entre 2026 et 2035



**ACCORDS METS ET VINS :** Côte d'agneau, Viandes rouges, Gibiers à plume



### DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2022 : 1 étoile(s), 95/20

Powered by **Plugwine**

