



## 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. La qualité est très régulière et le style intemporel et classique, au sens noble du terme, nous ravit... La seconde étoile est en vue.

**Les vins :** La série des côte-rôtie en 2019 est très sérieuse, elles ne sont pas encore tout à fait en place mais, dotées de beaucoup de fond, elles absorbent très bien l'élevage qui se fait support et jamais dominateur. Améthyste est droite, serrée et d'une minéralité traçante. La Péroline est plus raffinée, juteuse et très équilibrée, avec un côté floralet lardé en finale. D'une grande élégance, Maestria explose en bouche, avec un fruit intense, des notes fumée et une texture fine. On perçoit la touche de Côte Blonde dans la cuvée.

Condrieu 2019	92
Côte Rôtie Améthyste 2018	94
Côte Rôtie Améthyste 2019	93
Côte Rôtie La Péroline 2019	96
Côte Rôtie Maestria 2019	95