



DOMAINE DE
ROSIERS

Maxime Souffain



Côte-Rôtie

Cœur de Rose

Sélection de 10 fûts pratiquée après 20 mois sur la centaine de barriques en élevage chaque année au domaine.

La sélection se fait sur l'ensemble des différentes parcelles de Côte-Rôtie du domaine.

Ce Choix se fait à la dégustation juste avant l'embouteillage de notre cuvée Drevon. Ainsi nous cherchons à créer une cuvée d'assemblage restreinte, gardant la même trame et le même esprit que notre cuvée DREVON tout en souhaitant davantage de concentration des arômes et de la structure afin de donner naissance à une cuvée de garde par excellence mettant en valeur tout le potentiel du millésime.

Infos techniques :

- Vendange manuelle , égrappée et foulée en début de vinification,
- La part de barriques neuves s'élève en moyenne à 50 %.
- De plus cette cuvée est composée à 98% de Syrah et à 2% de Viognier.

Production 3 000 bouteilles par an.

Cette cuvée développe d'avantage sont aromatique dans les fruits noirs de la Syrah se développant sur les terroirs MicaSchisteux des Sols Bruns de l'appellation Côte-Rôtie.

Elle méritera une plus grande attente de votre part durant sa jeunesse avant de commencer à révéler sont potentiel après une premières année en bouteille.

(Dégustation - Garde : 5 -20 ans)

