



Vignobles Levet

Améthyste

Côte Rôtie Rouge 2020

Région :	Rhône
Appellation :	Côte Rôtie
Cuvée :	Améthyste
Couleur :	Rouge
Millésime :	2020
Cépages :	Syrah (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Elegant et Puissant : Ce vin savoureux présente un bel équilibre avec des arômes de fruits noirs et des notes épicées, des tanins intenses et soyeux. garde 6 à 12 ans



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.
Sols schisteux.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, dense, reflets grenat.
NEZ : Puissant, racé, arômes de fruits noirs, légers arômes de cannelle, arômes de grillé.
BOUCHE : Harmonieuse, puissante, ronde, notes de fruits noirs, notes de poivre noir, notes de sous-bois, tanins denses, tanins soyeux, rond, légèrement minérale, corps puissant, forte intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2026 et 2032



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes rouges grillées, Pintade, Bœuf bourguignon



DISTINCTIONS

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

Powered by **Plugwine**

