



# Vignobles Levet

## La Péroline

Côte Rôtie Rouge 2020

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

Profond et raçé c'est un vin fruité, charpenté et d'une grande longueur en bouche révélant la minéralité des schistes de notre vigne de Chavaroche. Garde 7 à 15 ans



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox, Vinification selon méthode ancestrale, Remontage, Non filtré.

Elevage en demi-muid, Collage.

Sols schisteux.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur noire, sombre, reflets rubis.

**NEZ :** Délicat, fin, légers arômes de fleurs blanches, arômes de sous-bois, arômes de minéral.

**BOUCHE :** Droite, puissante, dense, notes de fruits noirs, notes de résine, notes de pierre à fusil, tanins veloutés, tanins serrés, rond, minérale, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

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

**GARDE :** A consommer entre 2027 et 2035



**ACCORDS METS ET VINS :** Côte d'agneau, Viandes rouges, Chevreuil



### DISTINCTIONS

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

Powered by Plugwine

