

Côte Rôtie

Vignobles Levet
Améthyste 2019

92/100



Robe rubis profonde encore jeune avec des nuances bigarreau, limpide et brillante, avec de l'épaisseur et un jambage multiple. Le nez est fin et racé ; il développe des parfums de fruits noirs, de fruits à noyaux, de zan mais aussi des notes minérales (ardoise chauffée). Il y a de la pureté dans ce nez avec à l'aération quelques notes d'élevage qui s'expriment avec délicatesse sans nuire à l'expression de la Syrah. En bouche beaucoup de charme et de la tendresse avec une attaque pleine ronde voire veloutée qui restitue ces parfums de fruits noirs et de zan. A l'évolution c'est un vin plus puissant avec un joli grain, de la matière, de la fraîcheur ainsi que quelques tanins qui ont besoin encore de s'assagir. L'ensemble est réussi, typé on peut lui prédire un bel avenir. Finale sur la griotte et sur des notes vanillées.

DVE vous en dit plus : Même si ce Côte Rôtie est bien jeune il fait preuve d'élégance.



côte de bœuf à la moëlle ou grenadin de veau aux pleurotes.



entre 16-18°C.



7 000 Bouteilles 75 Cl



dans les 3 à 8 ans.



100% Syrah



France, Europe, Amérique du Nord et Asie.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel et Sites Internet.

Vignobles Levet
Madame Agnès Levet
26 Boulevard Les Allées - 69420 Ampuis
04 74 56 15 39



contact@coterotielevet.fr



www.coterotielevet.fr

Type de viticulture : Raisonnée sans certification transmise.

Informations complémentaires:

Visite : **Non**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Non**, Accueil des groupes : **Sur RDV**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**