



VIGNOBLES LEVET
Améthyste
Côte Rôtie 2021

Région : Vallée du Rhône
Cépage : syrah (100%)
Alcool : 13 %
Contenance : 75 cl
Allergènes : Sulfites

Fraîcheur et Typicité : Cette cuvée issue du coeur historique de l'appellation délivre un équilibre élégant d'arômes de fruits rouges appuyés par des arômes épicés, des notes grillées et une belle structure tannique, qui permet un bon vieillissement.

ELABORATION

Culture raisonnée sur des côteaux schisteux
Vendanges manuelles
Egrappage partiel, Fermentation en cuve inox thermorégulée sur le principe de l'infusion
Elevage en demi-muid (20% futs neufs)
Assemblage, collage, Non filtré

DEGUSTATION

oeil : couleur rubis reflets grenat
nez : arômes de fruits rouges, notes grillées
bouche : élégante et complexe, notes fruits rouges, notes poivre blanc, notes inérales, tanins fins et harmonieux

SERVICE

A servir à 14°C
A consommer entre 2027 et 2032

Accord Mets Vins

viandes rouges, grillades au barbecue, canard, fromages de chèvre

Distinctions

92/100 Guide Bettane Desseauve 2024