



**VIGNOBLES LEVET**  
**Péroline**  
**Côte Rôtie 2021**

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

**Dense et Élégant**

Cette cuvée Maestria issue du beau terroir de Landonne avec quelques grappes qualitatives de Côte blonde s'exprime tout en rondeur sur les notes de cassis et d'épices et de violette. Concentré et dense, ce vin est large, épicé avec une belle fermeté tannique.

**ELABORATION**

Culture raisonnée sur des côteaux schisteux  
Vendanges manuelles  
Vendanges entières, 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 : ronde et large, notes de fruits rouges et de violette, notes torréfiées et minérales, tanins fermes et élégants

**SERVICE**

A servir à 14°C  
A consommer entre 2028 et 2036

**Accord Mets Vins**

viandes rouges grillées ou en sauce, agneau, gibier à plumes

**Distinctions**

93/100 Guide Bettane Desseauve 2024