



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

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

**Finesse et minéralité**

Cette expression authentique du lieu-dit Chavaroche vinifiée en vendanges entières présente un nez floral et délicat. Long et consistant, ce vin affiche une remarquable minéralité qui développe des arômes de petits fruits noirs et de réglisse rafraîchissant.

**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 : longue et soyeuse, notes pures de fruits rouges, notes inérales, tanins fins et serrés

**SERVICE**

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

**Accord Mets Vins**

viandes rouges grillées ou en sauce, gibier

**Distinctions**

93/100 Guide Bettane Desseauve 2024