

J. Boutin



Appellation : AOC Côte Rôtie

Nom : Bonnevaux

Millésime : 2012

Cépages :
100 % Syrah (Vignes de 70 ans)

Couleur: rouge

Degré : 13 % vol.

Vigne & terroir :

Terrasses silico calcaire composées de gneiss et de loess sur des nuances claires différentes en fonction du pourcentage de calcaire actif.

Vendange :

Manuelle en petite caisse en plusieurs fois sur 1 semaine. Maintient des caisses à 5 degré jusqu'à la récolte complète.

Vinification :

Traditionnelle en cuve régulée, nombreux pigeages, travail d'extraction très lent en fin de fermentation

Elevage :

18 mois dans des pièces dont 1 neuve, 2 de 1 vin, 1 de 2 vins. Puis assemblage et 6 mois dans une petite cuve en béton.

L'idée est celle de faire un vin féminin mais puissant dans sa chair et sa longueur. Trouver autant les arômes de fruits rouges et de mûres, que ceux des fleurs dont la violette représente le plus grand marqueur. La minéralité doit toujours rester non loin de chaque note de séduction aromatique pour participer à la complexité et à l'authenticité des calcaires présents dans le sol. Volonté d'harmonie entre la soie et la chair, entre la fraîcheur et la volupté. Gourmandise et précision termine les sensations gustatives.

Température de service : à température ambiante

Accord mets et vin :

S'accompagnera à merveille avec un délicieux bœuf Wellington et tout autres plats raffinés.

Durée de vie : Ce vin peut se conserver jusqu'en 2030.

Point de Collection...

Route de Vinsobres – Chemin Sainte Croix – BP 80 – 84602 VALREAS – FRANCE.

TEL. : + 33 (0)4 90 35 22 64 - FAX : + 33 (0)4 90 35 19 27 – contact@lafermedumont.com