

Domaine LAFOY

Côtes-rôtie AOP

FRANCE

Prélude

Rouge



Culture Biologique

La Famille LAFOY est implantée depuis trois générations, au cœur du Vignoble de Côte Rôtie, domaine créé en 1993. Les Vignes sont implantées en terrasses étroites, construites sur des coteaux abrupts aux pentes vertigineuses. Ces conditions de culture très typiques ont permis de produire des grands vins, dans un climat dit lyonnais, alliant parfaitement la chaleur et le soleil du climat méditerranéen, à la fraîcheur et l'humidité apportées par les influences continentales venant du Nord.



98% Syrah
2% Viognier



12.5%



750 ml



Vendange en vert, effeuillage, épamprage.
Vendange entièrement manuelle pour ce cru, qui fait l'objet d'une sélection rigoureuse.
Rendement : 40 hl/ha
Sols : micashiste
Age vignes : 86 et 27 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Cuvaïson 21 à 28 jours.
Délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes.



Élevé 20 mois en barriques de chêne français.



Couleur :
Robe Grenat, belle profondeur intense.
Au nez :
Arôme floral (violette), fruits rouges, notes poivrées.

En bouche :
Révèle des notes de fruits rouges (cassis, groseille, framboise) et d'épices (poivre).
Un vin élégant, fin, développe des tanins soyeux.

Accords mets & vin :
S'associe avec toutes les viandes rouges, gibiers, pigeon farci aux truffes, fromages frais.

Taux de sucre : 2 g/L



Servir à 18°C.



Garde 8 - 12 ans

