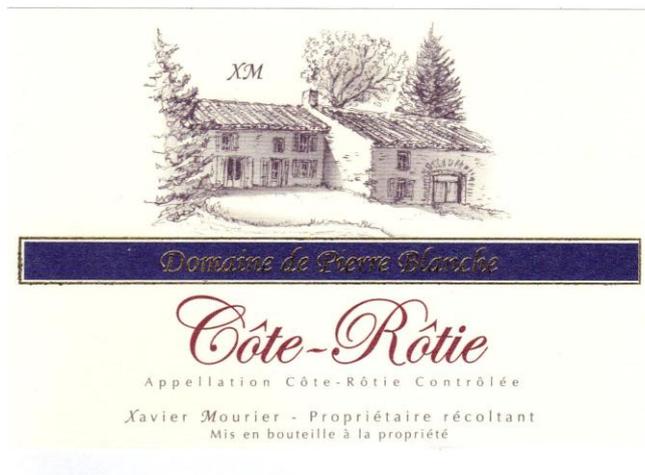


Côte Rôtie

Domaine de Pierre Blanche



📍 Zone de production : *Au sud de Vienne, sur la rive droite du Rhône. Commune d'Ampuis,*

🏡 Vignoble : *Côte Blonde, de 40 à 60 % de pente. Sol de micaschistes à grain fin, Avec altération forte de la roche mère.*

🍷 Cépage : *Syrah (vieille serine de plus de 40 ans) avec un appoint de 5% maximum de Viognier (blanc).*

🕒 Vinification : *Classique en rouge, avec macération longue, pigeage et remontage, Raisins en partie égrappé.*

⇒ Vieillissement : *de 12 à 18 mois de pièces. (suivant millésime)*

% Alcool : *12.5° environ.*

♥ Caractère : *Rouge profond, nez de framboise, épices et un soupçon de violette. En bouche structuré, tannique, onctueux, grande longueur aromatique.*

🍽️ Mets : *à carafier avec des viandes fines des gibiers d'eau, des asperges, des truffes*

🌡️ Température de dégustation : *18°C environ.*

