



CÔTE ROTIE "DOMAINE LES PIERRELLES"

PRODUIT

Le Côte-Rôtie « Domaine des Pierrelles » de Paul Jaboulet Aîné est une cuvée d'exception née sur les coteaux pentus de la Côte Blonde, au cœur de la vallée du Rhône septentrionale. Les vignes, plantées entre 1974 et 1992, s'enracinent dans des sols de micaschistes en décomposition, où la roche mère affleure par endroits, conférant au vin tension et profondeur. Élaborée pour la première fois en 2009, cette cuvée 100 % Syrah dévoile un bouquet raffiné de fruits noirs, de violette, d'épices douces et de fumée minérale. En bouche, le vin allie puissance et élégance, avec une texture soyeuse, des tanins délicats et une finale longue portée par la fraîcheur du terroir. Parfait pour la garde, il accompagnera idéalement des plats savoureux comme le magret de canard, l'agneau rôti ou un risotto aux champignons.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Syrah