



Saint Cosme - Côte Rôtie 2009

100% Serine - Vendange entière. Schistes

Elevage de 15 mois en pièces neuves (70%) et fûts d'un vin (30%)

Avec la Cote Rôtie 2009, il me semble que le 2007 est de retour ! Que de similitudes ! On retrouve tout ce qui est aimable dans une belle Cote Rôtie : la fraîcheur, l'équilibre, le relief de la serine, le nez complexe, profond, qui allie la noblesse du raffinement et la simplicité du fruit pur et défini ; la longueur et la persistance, l'expression du terroir compréhensible de tous tant elle est évidemment belle, la couleur de sang si caractéristique, les tanins si féminins, la matière toute aérienne, les arômes inimitables reconnaissables entre mille.

Quand vous dégustez une belle Cote Rôtie, pensez au labeur de tous ceux qui, siècles après siècles, décennies après décennies, ont aménagé ces coteaux, organisé l'écoulement de l'eau, empêché l'érosion, dépierré, embelli ce paysage

par leur travail pénible et minutieux. Grâce à eux, vous pouvez déguster cet endroit.

Suie, lard fumé, violette, graphite, cendres froides, rose ancienne

Mise en bouteille sans filtration.