Côte-Rôtie
Fortis
2022 37.5cl

37.5 cl	*37.5 cl*
17	*17*
14 % Vol.	*14 % Vol.*
3-5 ans	*3-5 ans*
Syrah et Viognier	*Syrah et Viognier*
20 mois	*20 mois*
2022	*2022*

Cette cuvée tire son nom de « Fortis fortuna fortior » : la chance renforce la vaillance. C'était la devise du propriétaire du domaine au XVIIe siècle, maréchal de France de Louis XIV.

« Fortis » : Vaillant, courageux, fort, solide, vigoureux…

Vigoureux, les ceps de viognier et de Syrah, poussant sur des sols granitiques arides, pauvres et rocailleux.

Vaillantes, les générations de vignerons qui depuis l'époque romaine ont construit et entretenu les chaillées de pierres sèches.

Courageux, les viticulteurs qui les travaillent encore manuellement.

Ce vin provient des coteaux de terres blondes de gneiss, au sud d'Ampuis. Ce terroir permet à la puissance et à la minéralité de la Syrah de s'accorder parfaitement avec le fruit et la rondeur du viognier.

Cépages : 95% de syrah & 5% de Viognier.

Vin de couleur rubis foncé .

Au nez nous avons des parfums intenses de fruits rouges (cassis), de vanille, et quelques notes torréfiées

La bouche est d'une grande finesse, les tanins sont biens arrondis et fondus. Finale longue et soyeuse.

Terroir : Leuco-gneiss (Terres blondes)

Vinification : éraflage à 100 % sans levurage.

Macération à froid pendant 1 semaine.

Pigeage 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines.

Remontage 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines

Fermentation longue et progressive.

Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.

Élevage : 20 mois en demi-muids (580 litres) neufs de chêne français.

Température de service : 17° C

Garde : 4 à 20 ans.

Accord mets et vins : Colvert, veau aux figues, filet de canette aux champignons, chevreuil, magret de canard, fromages…