Côte-Rôtie So’Brune

ROSSO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Valle del Rodano
Vitigni: Syrah, Viognier
Suolo: Micascisti con antichi depositi alluvionali
Estensione del vigneto: 0,35 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Raffreddamento delle uve, macerazione semi-carbonica e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinamento per 12 mesi in barrique di rovere della foresta dell’Allier.
Solforosa totale: 27 mg/l
Bottiglie prodotte: 907

PRODUTTORE

MAISON STÉPHAN

Jean-Michel, Roman e Dorian Stéphane

PERCHÉ

Per inseguire il lato più scuro della Côte-Rôtie: quello della Côte Brune, dove la syrah si fa più profonda e strutturata, tra spezie e note affumicate. Côte-Rôtie So’Brune di Maison Stéphan è un vino che entra piano e resta a lungo, lasciando dietro di sé una scia intensa anche dopo l’ultimo sorso.

QUANDO

Quando a tavola arriva un grande pezzo di carne e sapete che il vino dovrà esserci fino all’ultimo boccone. Un manzo ben frollato, un piccione arrosto, i profumi della cucina che restano nell’aria e il tempo di godersi tutto senza fretta. Côte-Rôtie So’Brune è una bottiglia da aprire quando anche la cena merita di lasciare il segno.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it