

Ла Мулин Кот Роти

La Mouline Cote Rotie

E. GUIGAL

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Кот дю Рон, Северна Рона
Винарна	Е.Гигал

Технически данни

Сортов състав	Сира, Вионие
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Ферментация в термоконтролирани съдове от неръждаема стомана. Традиционно преливане. Алкохолна ферментация с петседмична мацерация.
Отлежаване	40 месеца в нови дъбови бъчви.

Описание

Накратко

Произвежда се в малки количества от едно-единствено лозе в сърцето на “Кот Блонг”. Терасираните лозя са разположени във формата на римски амфитеатър, върху гнайс със светли силикатни почви и варовиков льос. Средна възраст на лозите: около 100 години; среден добив 3,5 хектолитра от декар. Потенциал на отлежаване: около 20 години.

Дегустационни бележки

Рубиненочервен цвят с вермилионов отблясъци. На нос: червени плодове, къпина и флорални нотки на теменуга — наситен аромат, изпълнен с финес. На небце: кадифено, с баланс между финеса на ароматите и експлозивното богатство, породено от концентрацията на виното. Силно изразява тероара, с плътна, копринена текстура.

Съчетание с храна

Вино за изключителни ястия — пернат дивеч като фазан и яребица, както и бавно готвени червени меса.

Бележки

