

LA CUMELLE

CÔTE-RÔTIE AOP

Cépage : Serine d'Ampuis

Exclusivement produit par les raisins de la parcelle La Cumelle.

Culture et vendanges à la main imposées par la pente du vignoble.

Vendange entière en proportion ajustée selon le millésime.

Vinifié et mis en bouteilles après 2 ans d'élevage dans la cave du domaine par Laurent Merlin artisan vigneron.



Dégustation

Couleur de rubis. Beaux arômes de cassis. Vin soyeux, relevé de fines pointes poivrées. La riche concentration est magnifiée par la finale dynamique, signature du domaine.

Service

À boire "a capella", sans accompagnement, pour la somptueuse précision du goût et spectaculaire sur un dessert de chocolat corsé.

Température de service : 15-16°

Garde : Côte-Rôtie La Cumelle est un vin de garde longue.

Vignoble

La Cumelle est un des vignobles les plus pentus d'Europe. La vigne s'accroche aux antiques Chayets romains, à l'aplomb du Rhône sur la pointe Nord de la Côte-Rôtie.

Le sol abrupt, riche de schiste et d'oxyde de fer, la fraîcheur humide du fleuve, l'exposition Est, tout se combine pour donner aux raisins un arôme exceptionnel.

La géographie de la Cumelle impose un travail à l'ancienne, tout à la main, des soins de la vigne aux vendanges.

