



Côte-Rôtie La Landonne 2014

La Landonne est pourvu d'une élégance et d'une harmonie agréables. Les arômes principaux sont marqués par les baies noires et les fruits séchés, et complétés par du poivre et des épices asiatiques. Enveloppé, il emplit immédiatement la bouche avec une douce acidité et des tannins fins.

Producteur	Delas Frères
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Côte-Rôtie
Appellation	AC
Millésime	2014
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	262684
Accord mets et vins	Plats mijotés, Volaille, Gibier, Agneau, Bœuf
Avis	Tim Atkin MW 93/100



Vinification

Élevage en barrique pendant 40 mois.

Terroir

La Côte Brune, dans la partie nord du vignoble, est constituée de pentes extrêmement raides et terrassées de micaschistes ferrugineux recouverts de sable schisteux (arzel) ; la Côte Blonde présente une géologie variée, avec une prédominance de gneiss et de granite dans la partie la plus méridionale de l'appellation. Des étés secs et chauds avec des précipitations régulières pendant les autres saisons.

Histoire

L'un des plus anciens vignobles de France, déjà aménagé par les Romains.

