

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Stéphane Ogier - Côte-Rôtie Réserve - 2011



## Stéphane Ogier - Côte-Rôtie Réserve - 2011



### Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflets pourpres

Nez : Subtil et gourmand : confiture de cerise noire, fleurs rouges, tulipe, violette, gelée de groseille, cacao, réglisse, cuir fin, une touche résolument minérale, presque ferrugineuse.

Bouche : Le toucher de bouche est soyeux, porté par des tannins très fins. On aime cet équilibre entre la profondeur du fruit mûr et ce côté vif, presque tranchant, qu'apporte le sol. Finale fraîche et sapide.

Accords mets-vins : Un cœur de rumsteck en croûte d'épices ou un agneau de sept heures.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Aération préalable de deux heures au moins.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côte-Rôtie

Millésime : 2011

Type : Vin rouge

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques