



451 Chemin de « Mornas »

69420 AMPUIS

Tél : 04.74.56.15.51

Mobile : 06.71.60.75.29

Site : <https://coterotie-francoisetfils.com/>

Mail : gaec.francois@gmail.com

Fiche technique Côte-Rôtie 2018

Notre cuvée de Côte-Rôtie est issue des cinq parcelles du domaine. Ces parcelles, " les Rochins ", " le Bourrier ", "Fongeant ", " Janet " et " Rozier " sont situées en Côte Brune (nord de l'appellation).

Ce terroir se caractérise par un sol peu profond composé principalement de roche métamorphique : les micaschistes ; l'exposition est au Sud d'est à ouest selon les parcelles.

Une partie du terroir de "fongeant" est constituée de loess.

Sur "Rozier", majoritairement constitué de schistes, le sol contient une proportion d'argiles plus importante issue des formations de Bonnevaux L'Amballan.

C'est l'assemblage de ces parcelles, riche de la diversité des terroirs, des expositions et des vignes d'âges différents qui apporte finesse, élégance et une grande complexité au vin.

L'âge moyen des vignes est de 30 - 40 ans.

L'encépagement est à majoritairement en Syrah et 2 à 3% en Viognier.

La densité de plantation est de 8000 à 9000 pieds/ha.

La récolte est entièrement manuelle et le raisin est partiellement éraflé.

Concernant la vinification, elle comprend une macération de 3 à 4 semaines en cuves inox thermo-régulées. Chaque parcelle est vinifiée séparément afin d'adapter la date de récolte, l'éraflage, l'extraction et la durée de macération.

L'élevage d'une durée de 18 mois est réalisée avec 15% de fûts neufs (228l et 400l).

La mise en bouteilles s'effectue avec une filtration légère.

Cette cuvée représente environ 11 500 bouteilles.

