



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

« Les Rochins »

Notre cuvée de Côte-Rôtie « Les Rochins » est une sélection parcellaire. Cette parcelle est située en Côte Brune (nord de l'appellation).

Le terroir de "Rochins", caractérisé par un sol très peu profond composé de roche métamorphique (les micaschistes), se distingue par une excellente exposition au Sud en plein coteau de forte pente.

Cette particularité confère d'avantage de maturité au vin avec finesse, fraîcheur et longueur.

L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

L'encépagement est majoritairement en syrah avec 3 à 4% de 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 avec une proportion de vendange entière plus importante que les autres cuvées.

L'élevage d'une durée de 22 mois est réalisée en fûts (228l et 400l).

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

Cette cuvée représente environ 1000 bouteilles.

