



451 Chemin de « Mornas »

69420 AMPUIS

Tél : 04.74.56.15.51

Mobile : 06.71.60.75.29

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

Mail : gaec.francois@gmail.com

Fiche technique Côte-Rôtie 2022

« ROZIER »

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

Ce terroir de "Rozier", caractérisé par un sol peu profond composé de roche métamorphique (les micaschistes), se distingue par une proportion d'argiles plus importante issue des formations de Bonnevaux L'Amballan.

Cette particularité confère d'avantage de densité et de concentration au vin avec fraîcheur et longueur.

L'exposition est au Sud, sud-ouest.

L'âge moyen des vignes est de 15 ans.

L'encépagement est à **100% en Syrah**.

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 4 semaines en cuves inox thermo-régulées.

L'élevage d'une durée de 22 mois est réalisée avec 15% de fûts neufs (228l et 400l).

Seuls les plus beaux raisins de "Rozier" sont destinés à la sélection parcellaire ; une partie rentre en assemblage avec la cuvée Côte-Rôtie.

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

Cette cuvée représente environ 3500 bouteilles.

