

J. Boutin



Bonnevaux
Aop Côte Rôtie

VITIGNO

Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti situati nella Côtes du Rhône settentrionale hanno un'età di 70 anni e sono allevati secondo il tradizionale stile "en gobelet" e crescono su terreni gessosi e silicei di gneiss e loess.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono poi diraspate e trasferite in tini di acciaio inox per la fermentazione a contatto con le bucce che ha una durata di 5-8 settimane a una temperatura di 22/23°C, con estrazioni delicate e frequenti rimontaggi. Il vino matura per 18 mesi in botti di rovere di Tronçais da 300 litri.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino presenta ricchi ed eleganti aromi di frutta rossa e mora, completati da eleganti note floreali, soprattutto di violetta. Ha un frutto persistente con tannini leggeri e rovere, e un carattere rotondo, setoso, fresco e voluttuoso. Vino di grande equilibrio e armonia. Di grande potenziale evolutivo, può essere conservato fino a 15 anni.