Domaine de Parpette

Côte-Rôtie Montmain - rouge



Le vignoble se situe à Ampuis, dans le département du rhône. Au cœur du vignoble historique, le domaine Parpette est une expolitation familiale fondée en 1987. Repris aujourd'hui par deux frères, Maxime et Romain, le domaine perpétue l'héritage familiale tout en insuflant une nouvelle dynamique tournée vers l'avenir. Le travail est guidé par une approche artisanale et exigeante, ou chaque cuvée exprime son terroir avec précision et authenticité.

TERROIR : AOC Côte-Rôtie 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% syrah.

VINIFICATION : Extraction naturelle à température contrôlée. Pigeages et remontages pendant la fermentation.
Élevage 12 mois en fûts de chêne, avec 40% de fûts neufs.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 à 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec fromages, gibiers, magret de canard grillé, côte de bœuf maturée.

GARDE : entre 10 et 15 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rubis profond. Nez intense de cassis, réglisse et noyau de cerise avec quelques notes florales. Très juteux en bouche, sur des notes de fruits noirs et de violette. Les tanins donnent une belle finale sur un léger fumé.