



Saint-Véran La Côte-Rotie

Geschichte

La Côte-Rotie ist eine Lage in der Gemeinde Davayé, welche seit Ende 2017 von Theo und Paul Merlin gepachtet wird. Der Jahrgang 2018 ist somit der erste Jahrgang.

Degustation

Leicht goldgelbe Farbe. Reife Früchte wie Pfirsich und Aprikose in der Nase. Mineralischer Auftakt im Gaumen. Ein kraftvoller, frischer Wein mit langem Abgang.

Terroir

Die Chardonnay Reben von La Côte-Rotie sind in einem steinigen Boden aus hartem und flachem Kalkstein verankert. Das Grundstück ist steil und befindet sich am südlichen Hang des Roche de Vergisson auf 350 Metern Höhe. Hier profitieren die Reben von den Ausläufern des Mistral, die zur aromatischen Entwicklung der Trauben beitragen.

Weinbau

Diese alten Reben werden mit viel Sorgfalt gehegt und gepflegt. Das Team MERLIN wendet präzise Handarbeit im richtigen Moment an. Die manuelle Weinlese im Jahr 2018 fand am 3. September statt.

Vinifikation

Die Chardonnay-Trauben werden im Weingut Merlin in La Roche-Vineuse vinifiziert.

Direktes Abpressen, Sedimentation im Edelstahlbehälter und Abzug, alkoholische und malolaktische Gärung in Eichenfässern. 12-monatiger Ausbau in Fässern, gefolgt von 2 bis 3 Monaten im Edelstahltank. Leichte Filtration vor der Abfüllung. 5707 Flaschen und 130 Magnum wurden vom Jahrgang 2018 am 19. 02. 2020 abgefüllt.

