



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

CÔTE-RÔTIE « BRUNE ET BLONDE »

Ce classique de la maison et de l'appellation constitue l'archétype dans l'expression fine et racée des Côte-Rôtie



TERROIR

Géologie du sol : Parcelles en terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxyde de fer en Côte-Brune.



Encépagements : 96% Syrah, 4% Viognier.

Âge moyen des vignes : 35 ans environ.

Rendements : 37 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications traditionnelles avec contrôle des températures de fermentation et de longues macérations. Le temps de cuvaison d'environ 3 semaines.



ELEVAGE

Elevé 38 mois en fûts de chêne dont 50% neufs.

DÉGUSTATION

Visuel : Robe sombre de couleur rouge rubis.

Olfactif : Nez épicés, notes de petits fruits rouges et arômes délicats du bois.

Gustatif : Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de mûres et notes réglissées.

Qualités d'ensemble : Harmonie entre une acidité imperceptible, des tanins lui conférant une bonne garde mais adoucis par un affinage prolongé sous-bois.



SERVICE

Température de service : 16°C à 18°C.

Durée de conservation : 15 ans environ

Accords mets / vins : Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers, fromages affinés.