



CÔTE RÔTIE 2012 " GMSA.COM  
" (AMPHORE) D. DIDIER GERIN

Pays : France  
Région : Rhône  
Sous région : Rhône Septentrional  
Cépage(s) : 100 % Syrah

Note de dégustation :

Robe moyennement soutenue grenat évoluée avec de beaux reflets bruns, nez complexe, fin et expressif sur des notes empyreumatiques (grillé, fumé, moka, etc...) contrasté par un léger fruit noir. La bouche ample et généreuse est d'un équilibre parfait. Longueur en bouche impressionnante.

Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 15 ans  
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge ou gibier sauce brune, charcuterie ou fromage moyennement corsé à corsé

Commentaires du sommelier :

Un Côte Rotie d'exception délicatement boisé et patiné par le temps.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

