rouge
red

Côte-Rôtie "Quatuor"

Le cépage
100% Syrah.

Le Terroir
Issu de l'assemblage de nos 4 parcelles historiques : Côte Brune, Côte Blonde, Neve, Coteau de Tupin (migmatiques et loess). Coeur de coteaux dont les sols sont composés de micaschistes chloriteux légèrement altérés et ferrugineux (Côte Brune) ainsi que de gneiss (Côte Blonde).

Les vendanges
Vendange manuelle à maturité optimale.

La vinification
Vinification en petites cuves béton après éraflage. Fermentation en levures indigènes avec utilisation modérée de soufre. Température de vinification ne dépassant pas 28°C. Macération de 3 à 4 semaines.

L'élevage
Elevage en fûts (20% de bois neuf) 14 à 16 mois.

La dégustation
Robe : pourpre profond aux reflets carmin.
Nez : à dominante florale, le nez complexe s'ouvre sur des arômes de fruits rouges, d'épices et de tapenade.
Bouche : l'attaque est fraiche et vive avec des tannins soyeux. La finale fait la part belle aux épices douces, et aux notes de cèdre.

Avec ce vin nous avons aimé :
Côte de veau en croûte d'herbe, aubergines rôties.
Température de service : 15-17 °C.

Grape variety
100% Syrah.

Terroir
A blend of our 4 historic plots : Côte Brune, Côte Blonde, Neve and Coteau de Tupin (migmatic and loess). In the heart of the hillsides, the soils are composed of slightly altered and ferruginous chlorite micaschists (Côte Brune) and gneiss (Côte Blonde).

Harvest
The grapes are hand-harvested at optimum ripeness.

Vinification
Vinification in small concrete vats after destemming. Fermentation with indigenous yeasts and a moderate amount of sulphur is used. The temperature of vinification does not exceed 28°C. Maceration for 3 to 4 weeks.

Maturing
Aged in barrels (20% new wood) for 14 to 16 months.

Tasting
Colour: deep crimson with carmine tints.
Nose: the complex, predominately floral, nose opens with aromas of red fruit, spice and tapenade.
Palate: the palate entry is crisp and refreshing with silky tannins, leading to warm spices and cedarwood notes on the finish.

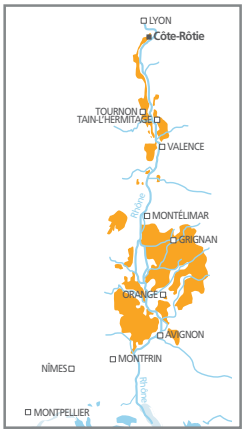
As an accompaniment, we suggest:
Grass-crusted veal chop, roast aubergines.
Serving temperature: 15-17°C.

Pour connaitre les certifications par millésime des vins :

Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01

Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter

Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »



Des vins de connaisseurs. Des crus sublimes issus des domaines M. CHAPOUTIER. Chacune de ces raretés est le fruit des parcelles les plus remarquables de son appellation.
Wines for wine connoisseurs. Superb "cru" wines from the M. CHAPOUTIER domains. Each one of these rare wines comes from the most outstanding parcels in its appellation.

MKG - 21062024