



Château d'Ampuis
Côte Rôtie
2001
Domaine Guigal

Caractéristiques

Région :	Rhône Nord
Appellation :	Côte Rôtie
Encépagement :	95 % Syrah, 5 % Viognier
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Granitique
Situation :	Assemblage des coteaux de la Côte Brune et Blonde
Production moyenne :	22000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	En cuve inox thermo-régulées
Elevage :	38 mois en pièces neuves
Vinificateur :	Maison Guigal
Propriétaire :	Maison Guigal

Analyse

Visuel :	Robe grenat soutenue.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est concentré et fumé. A l'aération apparaissent des notes de prunes confites, de cerises noires, le tout sur un fond de torréfaction, de réglisse et de jus de viande.
Gustatif :	L'attaque est fraîche, puis vient la concentration en milieu de bouche avec son volume et sa puissance. Les tanins voluptueux sont très tapissants et possèdent une race certaine. La finale est droite et fraîche avec beaucoup de minéralité.
Global :	Quelle fraîcheur et quelle classe pour une Syrah exemplaire ! L'archétype de Côte-Rôtie.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2020
Prix estimé à ce jour :	Epuisé
Accords mets - vin :	Un canard au sang
Service :	Carafer 1 heure avant de servir à 17° C