



AOP CÔTE-RÔTIE

Château de Montlys

La Côte-Rôtie Château de Montlys est la cuvée emblématique du Domaine Semaska, marquant sa renaissance à la fin des années 1980.

CÉPAGE 100% syrah

GARDE 7 à 15 ans

T° DE SERVICE 15°C



Terroir

Sur un sol typique de Côte Brune, 4 hectares de vignes en plein coteau, plantés en terrasses attenantes au Château de Montlys et exposés sud, sud-est surplombant le Rhône.

Les vignes s'étendent de 170 à 270 m d'altitude sur un sol de micaschiste très décomposé, à cause de l'oxyde de fer présent dans la roche.

Vinification

Chaque micro-parcelle du Château de Montlys est vendangée séparément en fonction de l'âge de la vigne, du sol, de l'orientation, afin d'atteindre la parfaite maturité.

3 à 4 semaines de macération avec une fermentation spontanée grâce aux levures indigènes.

Un long élevage de 24 mois en barriques et 30 à 50 % de barriques neuves provenant de forêts prestigieuses telles que Tronçais ou Jupille.

Dégustation

Ce vin puissant et profond reste frais et présente selon les millésimes un côté salin ou graphite en finale. Il peut aussi développer des arômes de cerise, de cassis et de mûres.

Accord mets et vins

Ce vin est un compagnon idéal pour le bœuf Wagyu dont la texture marbrée et fondante s'équilibre parfaitement avec les tanins soyeux et la structure du vin ou la Côte de Boeuf de Galice.