

AOP CÔTE-RÔTIE

L'Elixir d'Ariane

L'Élixir d'Ariane du *Domaine Semaska*, née en 2013, reflète la passion de la famille *Semaska*, leur profonde connaissance des terroirs et leur quête d'excellence. *L'Élixir d'Ariane* est produit en quantité limitée, entre 700 et 1 700 bouteilles, pour une dégustation exclusive et précieuse !

CÉPAGE 100% syrah

APOGÉE 7 à 20 ans

T° DE SERVICE 15°C

Terroir

La Côte Rôtie *L'Elixir d'Ariane* est le fruit d'une vendange à parfaite maturité, obtenue par une sélection méticuleuse de vieilles vignes. Chaque cep ne porte pas plus de 300 grammes de raisins, assurant ainsi une concentration optimale. Ce vin résulte de plusieurs années de recherches et de dégustations approfondies de nos terroirs, principalement des sols typiques de Côte Brune. Cette cuvée incarne l'excellence de notre travail pour offrir une expression pure et authentique du terroir.

Vinification

Ces raisins parfaitement mûrs et sains sont ensuite vinifiés en barrique ouverte. Après pressurage, l'élevage se poursuit pendant 36 mois dans ces mêmes barriques. *L'Élixir d'Ariane* est produit uniquement les années exceptionnelles et exprime pleinement la typicité du terroir de Côte-Rôtie.

Dégustation

Après un 2013 fin et épicé, avec une finale saline et graphite, un 2015 puissant, racé et structuré et un 2018 riche et dense avec des tanins soyeux, une finale longue et souple, il a fallu attendre 2020 pour un nouveau millésime. Bien qu'encore jeune, il montre déjà son potentiel par sa puissance, sa concentration et son équilibre rare, offrant un potentiel de garde exceptionnel.

Accord mets et vins

L'Elixir d'Ariane s'accorde parfaitement avec une côte de bœuf, un risotto aux champignons sauvages ou des côtelettes d'agneau au miel et herbes. Pour le fromage, essayez un chèvre affiné au poivre long.

