

AOP CÔTE-RÔTIE

la Fleur de Montlys

La Fleur de Montlys est une cuvée phare de la gamme du Domaine. Ce parcellaire, créé en 2003 et issu d'une parcelle orientée sud, derrière la colline du Château de Montlys, a été planté en 1988 par *Christophe Semaska*.

CÉPAGE 90% syrah
10% viognier

APOGÉE 7 à 20 ans

T° DE SERVICE 15°C

Terroir

Ce terroir chaud et très pentu, surnommé par l'équipe du Domaine « les cailloux », porte bien son nom. La déclivité extrême de la parcelle, jonchée de blocs de schiste, en fait la plus difficile à travailler. Seule la main de l'homme et un travail minutieux nous permettent de tirer le meilleur de ce terroir. Historiquement complantée avec 10 % de viognier, elle est la seule à présenter cette typicité.

Vinification

Cette parcelle est vendangée mûre et la vendange est 100 % éraflée afin de conserver un fruit le plus pur possible. La macération dure entre 3 et 4 semaines et la fermentation se fait grâce aux levures indigènes naturellement présentes sur la pellicule du raisin.

Le vin est élevé pendant 27 mois, en grande partie en fûts neufs avec des bois provenant de forêts prestigieuses comme celle de *Tronçais*.

Dégustation

La Fleur de Montlys est un vin dense et soyeux, aux arômes de fruits rouges, cassis, violette et mûres, avec des notes d'épices. Sa bouche voluptueuse et sa longue persistance en font un vin charnu et complexe, qui gagne à vieillir pour être pleinement apprécié.

Accord mets et vins

La Fleur de Montlys se marie à merveille avec une côte de bœuf grillée ou une viande maturée, dont la richesse et la profondeur des saveurs sont parfaitement complétées par la structure charnue et les arômes intenses du vin. Un accord robuste et élégant.

