



AOP CÔTE-RÔTIE

Harmony

La cuvée Côte-Rôtie Harmony du Domaine Semaska porte bien son nom. Elle est en effet élaborée à partir de trois terroirs différents (*Les Lézardes*, *Cumelle* et *Cognet*) qui, par la magie de l'assemblage, offrent un vin harmonieux.

CÉPAGE 100% syrah

APOGÉE 3 à 10 ans

T° DE SERVICE 15°C

Terroir

Le lieu-dit *Cognet*, planté en 2003, est exposé plein sud sur un sol de schiste brun en forte pente, très caillouteux. Le lieu-dit *Cumelle* est le plus au nord de tous nos terroirs et exposé plein est, sur un sol de schiste brun plus sableux, peu caillouteux, avec une forte pente allant de 180 à 250 mètres d'altitude. Enfin, le lieu-dit *Les Lézardes*, où se trouve le chai, est un coteau très abrupt en terrasse. Ici, le schiste se mélange à un sol alluvionnaire issu de l'ancien lit du *Rhône*, formant un terrain très drainant et sec en été.

Vinification

Lors de la vinification, chaque terroir est vendangé séparément à parfaite maturité et vinifié individuellement. La macération dure environ trois semaines et la fermentation se déroule spontanément grâce aux levures indigènes naturellement présentes sur la pellicule du raisin. Ce n'est qu'en fin d'élevage que l'assemblage a lieu.

La Côte-Rôtie Harmony est élevée entre 18 et 24 mois en barriques ayant déjà servi pour plusieurs vins.

Dégustation

La Côte-Rôtie Harmony charme par sa fraîcheur, sa souplesse et sa gourmandise, sans oublier les notes épicées qui varient selon les millésimes.

Accord mets et vins

C'est le vin idéal pour accompagner une cuisine bistrannique, chaleureuse et savoureuse. Il s'accordera parfaitement avec une belle planche de charcuterie à partager entre amis à l'heure de l'apéritif.

