



Appellation Côte Rôtie
Climat, Cuvée /
Domaine, Maison Niero Rémi

Région Vallée du Rhône
Sous-Région Septentrionale

Viticulteur Récoltant
Agriculture Raisonnée

Cépage(s) 95% Syrah, 5% Viognier
Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle
Elevage 15 mois en fûts de chêne (dont 20% neufs)

Degré d'alcool 13 %
Temps de garde 8 à 12 ans
Température de service 16 à 18°C

Robe Rubis foncé
Nez, Bouche Poivre blanc, Cassis, Violette
Caractère du vin Puissant
Longueur en bouche Importante

Accords Mets/vin



Apéritif /
Entrée chaude ou froide Terrine de canard ou de lièvre
Poisson, Fruits de mer /
Viande blanche, Volaille Pastilla de pintade
Viande rouge, Gibier Gigue de biche au champignons
Plat principal Ravioles aux truffes
Fromage Epoisses, Livarot, Munster
Dessert /