

Galotta "La Licorne", AOC La Côte 2017



| | |
|-----------------------------|---|
| Région viticole | Suisse, Vaud |
| Cépage(s) | Galotta |
| Notes de dégustation | |
| Apparence | Robe grenat brillant soutenu. |
| Nez | Un parfum intense de fruits rouges mûrs (cerise noire, mûre, pruneaux, myrtilles) accompagné d'une touche de réglisse et de fines notes toastées s'expriment au nez. |
| Palais | Puissant en attaque, doté d'une matière généreuse, avec des tanins déjà partiellement enrobés, il offre une belle persistance aromatique. Élégant, racé et gourmand, sa structure laisse présager une garde de 4 à 5 ans. |
| Vin et mets | Déguster cette magnifique interprétation du cépage galotta sur une viande. Dans sa jeunesse, son fruité intense et son fin boisé côtoieront avec bonheur l'élégance d'une viande au jus, de préférence de veau. Avec les années, elle aura le répondant nécessaire pour accompagner une viande rouge, grillée ou mijotée, ainsi qu'un gibier. |
| Garde | 4 - 5 ans |
| Terroir | En élaborant la Cuvée Unique 2013 à partir du cépage galotta, un cépage issu d'un croisement entre ancillotta et gamay, Jean-François Crausaz réussissait le pari audacieux de vinifier en barriques neuves une sélection de raisins de ce cépage encore peu connu, provenant des vignobles du Domaine de Sarraux-Dessous à Luins. Fort de l'accueil favorable reçu alors, il fut décidé de reconduire la production de ce vin de caractère. Il entre aujourd'hui dans la gamme des vins de la maison Bolle, où il occupe une place de choix. Il reste cependant un vin de niche; seules 1497 bouteilles ont été produites dans le millésime 2014. Qu'on se le dise ! |
| Oenologue | Jean-François Crausaz |
| Vinification | Elevé 9 mois en barriques de chêne. |