



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies  
42410 CHAVANAY

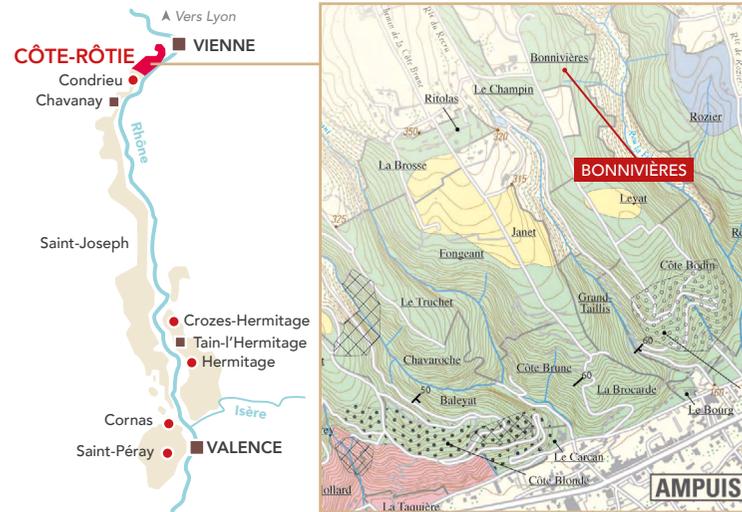
Tél. 04 74 87 23 45  
E-mail : contact@deboisseyt.com

www.deboisseyt.com

# CÔTE-RÔTIE

« Ojisan »

2021



## HISTOIRE

La première mention du Domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV<sup>ème</sup> siècle. Mais c'est surtout en 1797, après la Révolution française, alors que de nombreux métayers deviennent propriétaires des terres qu'ils travaillent, que De Boisseyt se constitue en domaine. Depuis le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, le Domaine De Boisseyt appartient à la famille Chol. Six générations se succèdent : en 1988, Agnès et Didier Chol reprennent le vignoble et élaborent pendant trente ans les vins issus des 10 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et IGP Collines Rhodaniennes. En septembre 2017, ils passent la main à la famille Decelle qui continue d'écrire l'histoire du Domaine De Boisseyt avec passion. C'est aujourd'hui Romain Decelle qui conduit la propriété.

## GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Les parcelles de syrah se situent sur les coteaux exposés est de la ville d'Ampuis. On y retrouve un sol composé de micaschistes sur lequel poussent des vignes âgées de 20 ans. .

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Une vinification traditionnelle pour cette Côte-Rôtie. L'élevage s'opère durant 24 mois dans des fûts de 2 ou 3 vins.

## DÉGUSTATION

Un nez de fruits noirs dorés par le soleil, des notes de garrigue et d'épices qui expriment toute la puissance du terroir. La bouche est veloutée et les tanins épicés apportent une longueur tonique. C'est un vin de très belle garde.

## ACCORDS PARFAITS

La Côte-Rôtie « Ojisan » 2021 accompagnera à merveille les viandes délicates et goûteuses, comme un onglet de veau sauce morilles