

Domaine François Villard Côte-Rôtie "Le Gallet Blanc" rouge 2014



Prix du produit :

258,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2014

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Gallet Blanc

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

Commentaires sur ce

Gallet Blanc 2014 signée François Villard

Notre commentaire (salons professionnels Paris fin 2016 puis Ampuis, janvier 2017) : L'équilibre est parfait, le nez est ouvert, la texture est suave. Un Côte-Rôtie très typique et déjà agréable à déguster, avec une belle acidité. Il se conservera une dizaine d'années.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 99% Syrah 1% Viognier

Taille : Gobelet, Cordon de Royat

Sol : Schistes quartziteux décomposés

Vignes : âgées de 20 ans, exposées Sud, Sud-Est

Vinification : 50% de raisins entiers

Fermentation : 2 semaines en cuves ouvertes bois et inox

Élevage : 18 mois en fûts dont 50% neufs

Description brève du produit :

Magnifique Côte-Rôtie, dans un millésime déjà très agréable en 2017 ! Déjà bien aromatique et à la texture veloutée, ce millésime est surprenant de délicatesse. Superbe.