

Domaine François Villard Côte-Rôtie "Le Gallet Blanc" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2013

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Gallet Blanc

RVF: 15,5/20

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine François Villard** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine François Villard Côte-Rôtie "Le Gallet Blanc" rouge 2013 :**

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) : 16.5/20. *Nez de bonbon à la violette. A mesure que cette cuvée prend l'air, elle gagne en complexité et en intensité avec un sentiment de justesse dans l'équilibre fruit/élevage. La bouche le confirme. Fine, racée et intense, elle possède une matière distinguée, dense mais fluide. **Apogée** : 2025-2035.*

Guide Hachette des vins 2017 : 2* (vin remarquable). *Dix-neuf mois de bois et pourtant seul le fruit apparaît à la dégustation : "quelle belle maîtrise de la vinif' et de l'élevage !", apprécie un dégustateur. Au nez, d'intenses senteurs de cerise compotée prolongées par une bouche d'une grande fraîcheur et d'une finesse remarquable, adossée à des tanins de taffetas. Tout paraît simple ici -mais pas simpliste pour un sou- élégant et délié. **Apogée** : 2019-2026. A déguster avec un filet de boeuf sauce aux cèpes.*

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 de longue garde, à oublier en cave quelques années pour laisser ses beaux tanins se fondre avec le fruit bien mûr. **16,5/20 RVF.**