

Domaine François Villard Côte-Rotie "La Brocarde" 2013 (75 cl)



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2013

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Brocarde

RVF: 16,5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

Commentaires sur ce Domaine François Villard Côte-Rotie "La Brocarde" 2013 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: La Brocade possède un beau lardé-fumé, et un séduisante touche de violette.

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) : *"Cette cuvée parcelaire née sur schistes livre un parfum dominé par la violette. Pleine de charme, elle offre une réelle séduction avec son fruit gourmand, avenant, doux et sapide. Les 13% de viognier contribuent à lui donner de la rondeur. 16.5/20"*

Apogée : 2020-2025

Fiche technique rédigée par le domaine:

VIGNES

Informations parcelaires : Ampuis (lieu dit la Brocarde)

Cépage(s) : 87% de Syrah, 13% de Viognier

Type de taille : Gobelet pour les syrah et Guyot simple pour les viogniers

Sol : Schistes quartziteux

Age des vignes : 20 ans

Exposition : Sud

CAVE

Vendanges : 35% de raisins entiers

Fermentation : 2 semaines en cuves ouvertes

Élevage : 18 mois en fûts neufs

Un peu plus de 1000 bouteilles produites

Description brève du produit :

La cuvée rare de François Villard. Un Cote Rotie dense et structuré, certes accessible jeune car très fin, mais tellement meilleur après 5 voire 10 ans dans une bonne cave ! **16,5/20 RVF.**