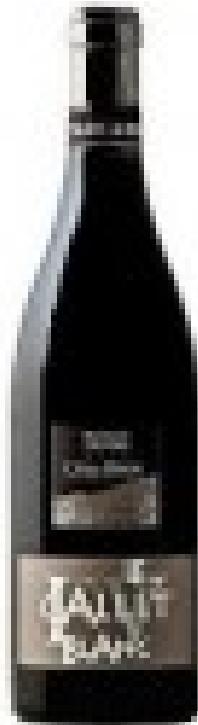


Domaine François Villard Côte-Rôtie "Le Gallet Blanc" rouge 2012



Prix du produit :

123,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2012

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Gallet Blanc

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description brève du produit :

Magnifique Côte-Rôtie de longue garde.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine françois Villard** en général

Commentaires sur ce **Domaine François Villard Côte-Rôtie "Le Gallet Blanc" rouge 2012** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *The 2012 Cote Rotie Le Gallet Blanc (fermented with 60% whole cluster and aged in 50% new oak) offers a pretty, slightly wild bouquet of strawberry, underbrush, rose petal and cracked pepper to go with a medium-bodied, lightly textured profile on the palate. Beautifully pure, elegant and finesse-driven, it should drink well on release, yet evolve gracefully for 10-12 years.*

Fiche Technique rédigée par le domaine Villard :

Potentiel de garde : 15 ans

Cépages : 99% Syrah 1% Viognier

Rendement et densité : 40 HL/Ha (7500 pieds/ha)

Taille : Gobelet et 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

Mise en bouteilles : Début avril 2014

Nombre de bouteilles : 19.500

Degré : 13 %