

Domaine François Villard Côte-Rotie "La Brocarde" 2014



Prix du produit :

255,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2014

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Brocarde

RVF: 16/20

Cépage dominant: syrah

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 ! **16/20 RVF.**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce **Domaine François Villard Côte-Rotie "La Brocarde" 2014 :**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *Parmi les cuvées les plus abouties, signalons la Brocarde, juste, entre le poivre et la violette, à la texture serrée mais doté d'une belle allonge sans austérité. 16/20*

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES

Informations parcellaires : 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