

Domaine Pierre Gaillard Côte-Rôtie "Rose Pourpre" rouge 2011 (75 cl)

Prix du produit :

486,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre GAILLARD

Millésime: 2011

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Rose Pourpre

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Guide Hachette: ** (remarquable)

Description du produit :

En savoir plus sur le **domaine Pierre Gaillard** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Hachette 2014: *Egalement présent en Languedoc (Collioure, Faugères, banyuls), Pierre Gaillard fait partie des vigneron(s) qui comptent dans la vallée du Rhône Nord. Il propose avec cette Rose Pourpre un vin sombre, au bouquet complexe mêlant les fruits noirs, les épices, la violette à des nuances de tabac, et de fumée témoignant d'un boisé bien intégré. Une même maîtrise de l'élevage caractérise le palais, dense, équilibré, long et frais, étayé par des tanins présents sans agressivité. Un vin tout en finesse, que l'on gardera quatre ou cinq ans en cave avant de l'accompagner d'une selle d'agneau en croûte d'herbes.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *Aged 16-18 months in 100% new oak, the 2011 Cote Rotie Rose Pourpre is another classic effort by Gaillard. Offering up loads of*

kirsch, raspberry, smoked meats and spice in its medium-bodied, elegant and focused personality, it should evolve gracefully for 10-15 years.

Robert Parker's Wine Advocate (déc. 2012): *More concentrated, masculine and powerful is the 2011 Cote Rotie Rose Pourpre. Its deep ruby/purple color is followed by notes of bacon fat, toasty oak, cassis, black raspberries and a meaty character. It should drink well for a decade.*

Description brève du produit :

Le Côte-Rôtie qui a fait la réputation de Pierre Gaillard, emblème qualitatif du domaine avec le Saint-Joseph "Clos de Cuminaille". Tous deux réussissent la prouesse de la facilité à être dégusté jeune et de la longévité.