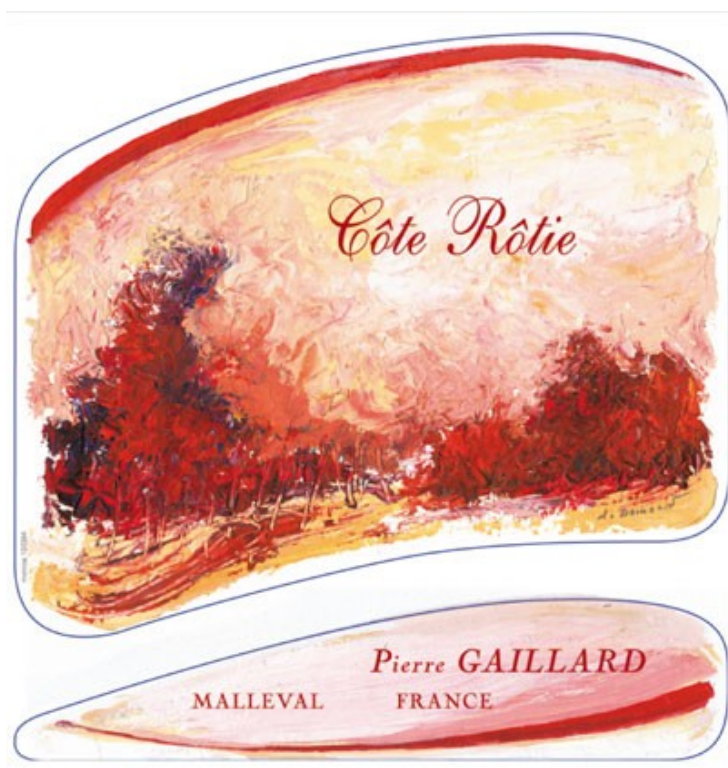


# Domaine Pierre Gaillard Côte-Rôtie rouge 2011



Prix du produit :

**246,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre GAILLARD

Millésime: 2011

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

## Description brève du produit :

Vin issu de parcelles et terroirs différents. Les vignes de la côte brune apportent de la structure et de la puissance alors que celles de la côte blonde procurent au vin un côté souple et aérien. Très bel équilibre.

## Description du produit :

En savoir plus sur le [domaine Pierre Gaillard](#) en général.

Commentaires sur ce **Côte-Rôtie rouge 2011 signé Pierre Gaillard** :

**Guide Bettane + Desseauve** : 16/20. Arôme fin de violette poivrée, souple, subtil, moins boisé et plus harmonieux que Rose-Pourpre. **Apogée** : 2018 à 2023.

**Robert Parker's Wine Advocate** - Jeb Dunnuck : 89/100. *The modern-styled 2011 Cote Rotie Classique exhibits lots of toasty oak along with elegant raspberry, Christmas fruitcake and spicy vanillin*

---

*notes in a medium-bodied, fruit-forward, delicious style. Consume it during its first 7-8 years of life.*

**Robert Parker's Wine Advocate** - Jeb Dunnuck : 89/100. *The 2011 Cote Rotie, which also incorporates 10% Viognier, offers a classic, perfumed profile, with notions of rose petal, crushed rock, raspberry and spice. Medium-bodied, focused, pure and lively, drink it over the coming decade or more.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

##### **Terroir**

Superficie : 5 ha.

Commune : Ampuis (Rhône)

Cépages : 90 % syrah, 10 % viognier.

Sols : schistes, Côte Blonde et Côte Brune.

Rendements : 35 hl/ha.

##### **Vinification**

Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs. Éraflage total. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique à 35 °C. Macération post-fermentaire à 30 °C, Fermentation malolactique en barriques.

##### **Élevage**

18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers). Barriques : 50 % neuves avec oxygénation tous les 4 mois.