

# Domaine François Villard Côte-Rôtie "Le Gallet Blanc" rouge 2017



Prix du produit :

**139,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2017

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Gallet Blanc

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Guide Hachette: \*\* (remarquable)

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

**17/20 RVF** et **coup de cœur** Guide Hachette. Magnifique Côte-Rôtie aux subtiles notes de poivre. Des parcelles achetées à Messieurs **Gallet** et **Blanc**...

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine François Villard Côte-Rôtie "le Gallet Blanc" 2017 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. *La matière est concentrée,*

---

ses tanins sont civilisés.

**Guide Hachette des vins 2020** : 2\*/3 (Vin remarquable). **Coup de coeur.** *Discret, le nez monte lentement en puissance, déployant une belle palette entre fruits (mûre, framboise, cassis), boisé discret, Zan et notes minérales. Ample, soyeuse, l'attaque ouvre sur un palais étiré, ciselé par des tanins déjà fondus et porté par la fraîcheur et la pureté de ses arômes de fruits rouges et d'épices. Une extraction tout en finesse et un juste usage de la barrique pour un rouge de grande classe, intense, allègre et déjà si gourmand.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 96/100. *I loved Villard's 2017 Cotes Rotie le Gallet Blanc, which he blends from several lieux-dits toward the northern end of the appellation. Notes of mocha, herb, pepper and plum combine explosively on the nose, while the palate is full-bodied and intense without being overly weighty. Creamy-textured, rich and layered, this finishes with impressive persistence and grip for a wine that's so approachable now. Drink date 2020-2035.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : 99% Syrah 1% Viognier

**Taille** : Gobelet, 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