

Domaine François Villard Côte-Rôtie "La Brocarde" rouge 2017



Prix du produit :

85,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2017

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Brocarde

RVF: 18/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

18/20 RVF. 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 !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

Commentaires sur ce

Domaine François Villard Côte Rôtie "La Brocarde" 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *En rouge, La Brocarde et Reflet s'affirment souvent parmi les plus grandes réussites du secteur. La présence de viognier n'est pas étrangère aux arômes délicats de La Brocarde, côte-rotie veloutée, longue et fine.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 95/100. *Perfumed and silky, Villard's 2017 Cote Rotie la Brocarde epitomizes the elegant side of the appellation and includes as much as 13% Viognier. Subtle tea-like notes accent raspberries and blueberries in a wine that's medium to full-bodied (13.7% alcohol) yet fine and elegant, with terrific length on the finish. Drink date 2019-2030.*

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