

Domaine François Villard Côte-Rôtie "Le Gallet Blanc" rouge 2023



FV FRANÇOIS VILLARD
CONDORNET - SAINT-JOSEPH - CÔTE-ROTI
SAINT-PÉRAY - CROZES-HERMITAGE - CROZAS

Prix du produit :

324,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2023

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Magnifique Côte-Rôtie aux subtiles notes de poivre. Des parcelles achetées il y a bien longtemps à Messieurs **Gallet** et **Blanc**...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine François Villard Côte-Rôtie "le Gallet Blanc" 2023 rouge

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNE :

Informations parcellaires : Ampuis & St-Cyr-sur-Rhône (lieux-dits Le plomb, Coté Bodin, Le Grand Taillis, Fontjean, Montlys, Servonnière et Le Mont)

Cépages : 100% Syrah

Rendement : 44Hl/Ha

Densité : 7500 pieds/ha

Type de taille : Cordon de Royat et Gobelet

Sol : Schistes quartziteux décomposés

Age des vignes : 20 ans

Situation : Sud et Sud-Est

CAVE :

Vendanges : 90% grappes entières

Fermentation : 14 jours en cuves ouvertes bois et inox

Elevage : 18 mois en fûts, 20% de fûts neufs et 80% de fûts de 2 à 4 ans d'âge

DEGUSTATION :

Potentiel de garde : 15 ans