

Domaine François Villard Côte-Rôtie "Le Gallet Blanc" rouge 2016



Prix du produit :

44,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2016

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): 93/100

Cépage dominant: syrah

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" 2016

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *Le Gallet Blanc, bien juteux, au fruit scintillant, se montre concentré en finesse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018): 93/100. *Villard's 2016 Cotes Rotie le Gallet Blanc features plummy fruit and roasted meat, swirled together in a medium to full-bodied wine that's already quite drinkable. Lush and creamy in texture, it picks up some brighter berry notes on the long, layered finish. Drink date 2018-2030.*

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

Description brève du produit :

17/20 RVF. Magnifique Côte-Rôtie aux subtiles notes de poivre.