



PIERRE GAILLARD

Gaillard, Cote Rotie

Pierre Gaillard

Le Domaine Pierre Gaillard est une entreprise familiale de la Rhône septentrionale, dont les vignobles s'étendent sur des coteaux escarpés de schiste et de granit en Côte-Rôtie. Les raisins sont vendangés à la main et vinifiés avec soin, avec une intervention minimale et une attention particulière à l'expression du terroir. Gaillard est réputé pour son style élégant et aromatique, où puissance et finesse se rejoignent.

Côte-Rôtie

Ce vin rouge est un assemblage de 90 % de syrah et 10 % de viognier, issus de la Côte Blonde et de la Côte Brune. Les raisins sont entièrement éraflés et co-fermentés, puis la fermentation malolactique se fait en fûts de chêne. L'élevage dure environ 18 mois, dont 30-50 % en bois neuf. Le vin offre des arômes de cassis, de violette, de poivre noir et une touche fumée. En bouche, il est ample et soyeux, avec des tanins mûrs et une finale longue et harmonieuse. Ce vin accompagne à merveille des plats comme le bœuf grillé, les côtelettes d'agneau, les plats mijotés et les volailles.

Référence **991152**EAN **991152**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Pierre Gaillard
Pays	France
Région	Rhône
Appellation	AOP Cote Rotie
Cépage(s)	Syrah
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Viande grillée, Agneau, Carbonnades, Volaille