

Côte-Rôtie 2023

Pierre Gaillard · Vallée du Rhône

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Pierre Gaillard (Malleval)
APPELLATION	Côte-Rôtie AOC — Rhône septentrional
MILLÉSIME	2023
COULEUR	Rouge — 12,5 % vol.
CÉPAGES	Syrah 90 %, Viognier 10 % (cofermentation)
ÉLEVAGE	18 mois en fûts de chêne (~30 % neufs) — Côte Blonde & Côte Brune

NOTE DE DÉGUSTATION

Grand rouge du Rhône septentrional : Syrah rehaussée d'une pointe de Viognier, issu de la Côte Blonde (gneiss) et de la Côte Brune (schistes).

Au nez

- Fruits noirs : mûre, cassis
- Cerise, prune, violette
- Épices : poivre, cannelle ; note vanillée

En bouche

- Rond et charnu
- Tanins soyeux
- Équilibre puissance / élégance ; vin de garde

EN UNE PHRASE

Une Côte-Rôtie **racée et soyeuse** — mûre, violette et poivre, entre la finesse de la Côte Blonde et la structure de la Côte Brune.

LES CÉPAGES

- **Syrah (90 %)** — structure, fruits noirs et poivre ; l'âme du nord du Rhône.
- **Viognier (10 %, cofermenté)** — touche florale et souplesse, il affine et parfume la Syrah.

ACCORDS METS & VINS

Un grand vin de garde, taillé pour les viandes de caractère et le gibier.

VIANDES & GIBIER

- Côte de bœuf
- Agneau
- Gibier à plumes

VOLAILLES & FROMAGES

- Volaille rôtie
- Fromages affinés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Côte de bœuf grillée et un verre à 16-17 °C. Le poivre et les fruits noirs de la Syrah, ados aux tanins soyeux, subliment le grillé de la viande.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
- **Aération** — carafer 1 à 2 heures sur ce jeune millésime.
- **Garde** — grand potentiel, 8 à 15 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.