



GAEC FRANCOIS ET FILS

LOKALITA: Francie, Rhone, Côte-Rôtie
ROZLOHA VINIC: 4,75 ha (96 % červená, 4 % bílá)
ROČNÍ PRODUKCE: 18.000 lahví
VÝNOSNOST: 35 až 40 hl/ha
PODLOŽÍ: Žula, břidlice, hlína
ODRŮDY: Syrah, Viognier
TOP VÍNO: Côte-Rôtie "Rozier", Condrieu "Veauvignère"
TECHNOLOG: Yoann François

KONTAKT: 451 Mornas, 69420 Ampuis

WEB: www.gaec-francois.sitew.com

Malé rodinné vinařství Domaine Gaec Francois & Fils sídlí v městě Ampuis a své 4 ha vinic vlastní v apelaci Côte-Rôtie a St. Cyr sur Rhône. Pracuje v souladu s přírodou a nepoužívá žádné chemické prostředky. Ošetření keřů provádí např. drčenými bylinkami.

Na vinicích pracují ručně, hlavní důraz kladou na perfektní vyzrálost hroznů. Pečlivě kontrolují všechny, které se dostanou do výsledných vín. Hlavní odrůdou je Syrah, pouze do „základního“ Côte-Rôtie přidávají cca 5 % bílé odrůdy Viognier. Jejich vína zrají ve 400 litrových sudech po dobu 18 až 24 měsíců, 30 až 40 % z nich je nových. V limitovaném množství vyrábějí pouze tři vína: Côte-Rôtie, Côte-Rôtie "Rozier" (celkem 4500 lahví ročně), a Vin de Pays (cca 3000 lahví ročně).

Zajímavostí je, že kromě vinařství provozují také farmu s dobytkem, a své sousedy zásobují mlékem a hlavně výtečnými sýry.



Červená vína

Côte-Rôtie AOC „Rozier“

Odrůda: Syrah

Vinice: Stáří keřů 10 až 15 let; jižní až jihozápadní expozice; břidlice, hlína

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, macerace a teplotně řízená fermentace probíhají v nerezových tancích na kvasinkách z vinice po dobu 3 týdnů. Následně prochází víno malolaktickou fermentací a zráním v dubových sudech (barrique a 400litrů, 35 % nových) cca 18 až 24 měsíců, je jemně filtrováno a lahvováno.

Côte-Rôtie AOC

Odrůda: 95 % Syrah, 5 % Viognier

Vinice: Stáří keřů 30 až 40 let; jižní expozice; břidlice, metamorfovaná skála, hlína

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, macerace a teplotně řízená fermentace probíhají v nerezových tancích na kvasinkách z vinice po dobu 3 až 4 týdnů. Následně prochází víno malolaktickou fermentací a zráním v dubových sudech (barrique a 400litrů, 25 % nových) 18 měsíců, je jemně filtrováno a lahvováno.

