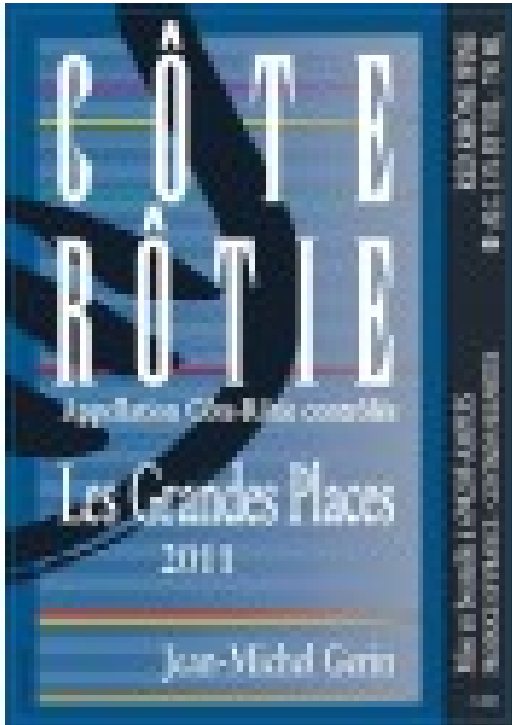


Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "Les Grandes Places" rouge 2013



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2013

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Grandes Places

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

3 bouteilles. Enorme cuvée de grande garde, à l'origine de la renommée internationale de Jean-Michel Gerin (avec sa Landonne bien sûr). 92/100 Parker.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE J.M. GERIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce **Côte-Rôtie Les Grandes Places 2013 de Jean-Michel Gerin** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16,5/20. *Ampleur, puissance, un grand volume en bouche où le grain n'est pas totalement libéré mais l'ensemble a du style et du potentiel. Apogée 2016 à 2028.*

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) : *" Malgré la puissance de ce terroir de schistes, la perception du bois domine la palette aromatique. A l'air, cela se dissipe. Avec*

cette cuvée on monte en volume et en puissance, sans pour autant manquer d'élégance dans le grain. Belle énergie finale. 17.5/20"

Apogée : 2020-2030

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *Inky purple/black in color, the masculine, mineral-laced 2013 Côte Rôtie les Grandes Places has the classic signature of this vineyard with its smoked dark fruits, coffee bean, and earthy aromas and flavors. Like the other Côte Rôties, it has a modern slant and is more medium to full-bodied than full-bodied, yet it has terrific purity of fruit, solid underlying structure, good mid-palate depth and a great finish. Give it a few years in the cellar and enjoy bottles over the following decade.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Surface : 1.4 hectares sur lieu-dit " LES GRANDES PLACES "

Nature du sol : Micaschistes

Encépagement : 100 % Syrah

Situation : Vigne en coteaux , Exposition Sud-Sud Est

Age des vignes : 40% plus de 40 ans, 60% plus de 20 ans

Vinification : Egrappage 100 %. Macération pendant 4 semaines

Elevage : En barriques neuves à 100 % pendant 20 mois.