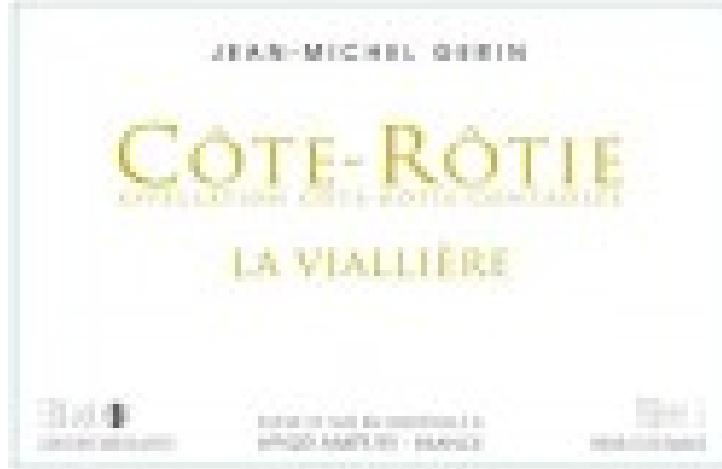


Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "La Viallière" rouge 2013

Prix du produit :

153,00 €



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
Cuvée: La Vialliere
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Le grand Côte-Rôtie encore abordable de Jean-Michel Gerin, avant d'atteindre les sommets avec les sélections parcellaires. Une longue garde en perspective. 91/100 Parker, 16.5/20 RVF.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-MICHEL GERIN

Côte-Rôtie La Viallière 2013 de Jean-Michel Gerin :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *Fruité noir, réglisse, bouche aux tannins ronds, pas très profond mais savoureux, agréable. Manque un peu d'ambition pour le cru. Apogée de 2016 à*

2021.

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) : "Bien que nous soyons sur un terroir de schistes, le bois est présent au premier nez. En bouche, le fruit reprend ses droits. Le vin est porté par une grande finesse, une belle acidité et un milieu de bouche soyeux. Il possède le croquant du millésime et une forte salinité. Les tanins doivent se fondre. 16,5/20, Apogée : 2020-2030"

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée est le fruit de beaucoup de travail sur presque 10 ans, défrichage, mise en place des chemins, des murs, plantation (sur les années 2003 et 2004). Puis quelques temps plus tard le premier millésime (2009) de ce terroir si particulier.

Surface : 1.75 hectares sur lieu-dit " la VIALLIERE"

Nature du sol : Micaschiste

Encépagement : 100 % Syrah

Situation : Vigne en coteaux, exposition sud sud-est

Age des vignes : 9 ans

Vinification : Egrappage à 100 %. Macération pendant 4 semaines.

Elevage : Demi-muids 100% neufs (barriques de 500 litres) durant 18 mois. Malo faite en barriques