

Domaine Jean-Michel Gerin Saint-Joseph rouge 2014



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description brève du produit :

LE Saint-Joseph de Jean-Michel Gerin, au prix resté sage malgré la notoriété internationale du vinificateur, grâce à des achats de raisins qui viennent compléter la trop petite production du domaine. 88/100 Parker.

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Jean-Michel Gerin** en général.*

Commentaires sur ce **Saint Joseph rouge 2014 signé Jean Michel Gerin** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *Très salin, bouche élégante aux tannins souples, digeste et frais, ampleur limitée mais déjà prêt. Apogée de 2016 à 2020.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 14,5/20. *Le Saint Joseph 2013 se referme. Le vin est ciselé et un peu strict aujourd'hui sur la fin de bouche* [dégusté au 1er semestre 2016, ndlr].

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 88/100. *Gerin makes a rock-solid St Joseph and his 2014 Saint Joseph is downright meaty, with tons of dried meat, dried spices, currants and leather aromas and flavors. Medium-bodied, nicely textured on the palate and balanced, it puts a capital letter on the word Meat! Drink it over the coming 5-6 years. Drink 2016-2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nature du sol : Granit

Encépagement : 100% Syrah

Situation : Vignes en coteaux, exposition Sud/Sud-Est

Age des vignes : De 20 à 30 ans

Vinification : Égrappage à 100%, macération 3 semaines

Elevage : 12 mois en fûts de 2 à 4 ans