

Domaine Jean-Michel Gerin "La Champine" (syrah) rouge 2015



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GERIN
Millésime: 2015
Appellation: Vin de France (Loire)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Champine (syrah)
Bettane + Desseauve: 14/20
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La "simple" syrah de Jean-Michel Gerin, magnifique en 2015 : à faire pâlir de jalousie bien des cuvées AOP !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN MICHEL GERIN

Commentaire sur ce

Domaine Jean-Michel Gerin "La Champine" (Syrah) rouge 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 14/20. *Désormais revendiqué en vin de France, une bouche épaisse au fruité noir, une mâche ferme, plus puissant que fin mais une densité certaine. Apogée 2016 à 2020.*

Notre commentaire : D'habitude, nous préférons diffuser des commentaires objectifs de critiques reconnus. Mais comme le **rapport qualité/prix** de ce vin nous a **impressionnés**, et qu'il n'y en aura plus lorsque les commentaires paraîtront, comme chaque année, nous nous permettons de vous faire part de nos impressions, parfaitement subjectives et intéressées ! *Il s'agit d'une syrah très aromatique, au nez de violette si caractéristique du cépage. Les amateurs de Côte-Rôtie adoreront cette version "allégée" de leur AOP favorite. On sent (et on sait, connaissant la famille Gerin !) que le raisin a été vendangé au bon moment, ni trop tôt, ni trop tard : des raisins parfaitement mûrs qui donnent ce côté fruité si élégant. Un élevage soigné en fûts d'occasion apporte une finesse particulière, presque inattendue dans une "petite" cuvée. Certes la longueur n'est pas digne d'un Saint-Joseph, mais franchement à ce prix, en 2015, cette Champine est impressionnante. Très agréable dès maintenant, cette syrah signée Gerin s'accordera avec tous les plats estivaux (grillades notamment), mais sera aussi parfaite cet hiver (et les deux ou trois hivers suivants) sur des plats puissants et épicés, grâce à sa belle structure.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

NATURE DU SOL : Micaschiste et Granit **ENCEPAGEMENT :** 100% Syrah

SITUATION : Coteaux et Haut de coteaux

RENDEMENT : 45 hl/ha

AGE DES VIGNES : Issu de jeunes vignes et de vignes de plus de 20 ans

ELEVAGE : 70% en barrique et 30% en cuve inox pendant 12 mois.

DEGUSTATION : Vin prêt à boire. Arômes de fruits rouge, tanins souples. Peut s'accompagner de charcuterie, viande braisée.