

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "Champin Le Seigneur" rouge 2014



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GERIN
Millésime: 2014
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Champin Le Seigneur
Wine Advocate (Parker): 90/100

Description brève du produit :

Le premier Côte-Rôtie de Jean-Michel Gerin, aux angles arrondis par le viognier, qui atteint parfaitement son objectif: **enfin un Côte-Rôtie à déguster jeune ! 90/100 Parker.**

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN MICHEL GERIN

Commentaires du ce **Domaine Gerin Cote Rotie Champin le Seigneur 2014** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 90/100. *A beautiful base cuvée that just begs to be drunk, the 2014 Côte Rôtie Champin Le Seigneur (90% Syrah and 10% Viognier aged in 50% new barrels) is loaded with classic Côte Rôtie notes of smoked meats, licorice, mulled red and black fruits, and hints of bacon fat. Medium-bodied, rounded and ready to go, drink it anytime over the coming decade. Drink 2016-2026.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Cette cuvée est un assemblage de différents terroirs de Côte-Rôtie, avec une majorité de parcelles venant du Nord de l'appellation.

Nature du sol : Micaschiste et Loess

Encépage : 90 % Syrah , 10 % Viognier

Situation : Vignes en coteaux avec une exposition Sud/Sud-Est

Age des vignes : 1/4 plus de 50 ans, 1/2 plus de 10 ans, 1/4 moins de 10 ans

Vinification : Égrappage à 100 %, suivi d'une macération pendant 3 semaines en cuve inox.

Elevage : 50% en barriques neuves, 25% en barriques de 1 vin et 25% en barriques de 2 vin, malolactique faite en barrique.