

# 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

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

**Encépagement** : 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.