

Domaine Alain Graillet Crozes-Hermitage rouge 2016 JEROBOAM



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Millésime: 2016

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Le vin qui a prouvé qu'il était possible d'élaborer des grandes choses à Crozes-Hermitage.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GRILLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Alain Graillet Crozes Hermitage 2016 JEROBOAM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Le crozes est touché par une pointe évoluée, une note de chocolat se fait sentir.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Fruité gourmand, rouge et noir, bouche ronde, avec un tannin superbement enrobé, presque chocolaté, irrésistible et jovial, finale sur l'encre. Apogée de 2018 à 2026.*

Accords mets et vins : épaisses, fromages de vache, pot au feu, faisan, lapin, poulet rôti.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018): 90/100. *Completely whole cluster as always, the 2016 Crozes Hermitage comes across as slightly ashy and vegetal, yet it has enough green olive, cola and raspberry notes to possess a sense of balance. It's medium to full-bodied, with a silky mouthfeel and a long finish..* Drink date 2018-2025.

Commentaires du vigneron sur son millésime 2016 :

Après la puissance des 2015, nous revenons sur un "classique", un millésime très conservateur, ou les valeurs de chaque terroir sont mises en avant, il nous fait penser à 2001. Après un non hiver et un printemps capricieux, les chaleurs et les conditions estivales ont ramené de la sagesse dans les maturités. Les vendanges ont eu un calendrier "à l'ancienne", en effet, elles ont commencé le 22 septembre pour finir le 6 Octobre.

Comme les 2001, l'équilibre et la finesse domineront, et, les phases de fermeture que nous rencontrons certaines fois, ne devraient pas entraver nos dégustations à venir.

Les vins ont été mis en bouteilles avec 2 mois d'élevage supplémentaires afin de moins les bousculer.