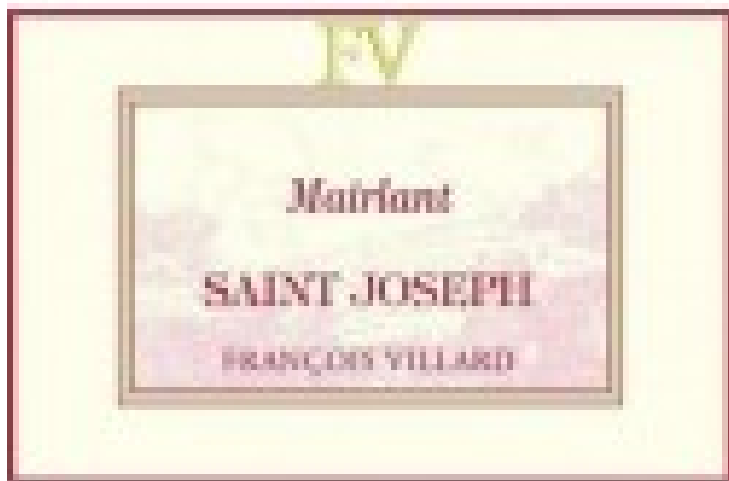


Domaine François Villard Saint-Joseph "Mairlant" rouge 2017



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François VILLARD
Millésime: 2017
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mairlant
RVF: 91/100
Wine Advocate (Parker): 88/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

91/100 RVF. Très belle cuvée pour découvrir les fameux Saint-Joseph signés François Villard.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Saint-Joseph "Mairlant" rouge 2017 du Domaine François Villard

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *La fraîcheur des rouges est encourageante, surtout en 2017, millésime chaud et de faibles rendements, où beaucoup de*

cuvées pâaissent de nuances confites et évoluent rapidement. Mairlant est plus aimable et plus facile que l'impressionnant Reflets.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 : 16,5/20. *Une définition scintillante et avenante pour ce vin dont la bouche met en relation gourmandise du fruit et matière tannique très intéressante. Un cru concentré mais pulpeux. Apogée : 2020-2028.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018): 88/100. *A barrel-fermented 50-50 blend of Marsanne and Roussanne that saw 10% new oak (or 30%, if you believe Villard's website), the 2017 Saint Joseph Blanc Mairlant offers charming aromas of honey, melon and pineapple. It's medium-bodied, with a tight, zesty feel and an almost minty edge to the finish. Drink date 2018-2022*

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES :

Informations parcellaires : Ardoix, Chavanay & St Pierre de Boeuf

Cépage(s) : 100% Syrah

Rendement et densité : 40 Hl/Ha (5000 à 8000 pieds/ha)

Type de taille : Cordon de royat & Gobelet

Sol : Granit décomposé

Age des vignes : 25 ans

Exposition : Sud-Est

CAVE :

Vendanges : 45% de raisins entiers

Fermentation : Cuve ouverte inox et bois

Élevage : 18 mois en fûts

10% de fûts neufs

90% de fûts de 2 à 4 ans d'âge

DÉGUSTATION :

Potentiel de garde : 15 ans