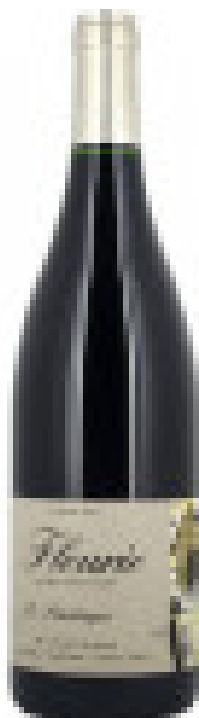


# Domaine Yvon Métras Fleurie "Printemps" rouge 2018



Prix du produit :

**234,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Yvon METRAS

Millésime: 2018

Appellation: Fleurie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Printemps

Wine Advocate (Parker): 93

Cépage dominant: gamay

**Description brève du produit :**

**93/100 WA.** Une cuvée florale et épicée, soulignée par subtils tanins. Toute la Finesse du cru Fleurie dans une bouteille quasi inaccessible...

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE Y. METRAS**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Yvon Métras Fleurie "Printemps" rouge 2018

**ATTENTION :** la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est la meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, may 2020): 93/100. *The 2018 Fleurie Le Printemps is a little reduced on opening, but the wine responds very well to aeration, blossoming in the glass to reveal lovely aromas of mulberries, black raspberries, cardamom and peonies. On the palate, the wine is medium to full-bodied, velvety and enveloping, with dark fruit tones and a broader, richer profile than the 2017 rendition of this cuvée. Balanced by succulent acids and framed by powdery tannins, this is a very nicely balanced rendition of Le Printemps that should be drinking even better with a year or two of bottle age, provided—it goes without saying—it has been impeccably stored. Drink date : 2019-2029.*

## **Fiche technique**

**Appellation** : Fleurie

**Encépagement** : 100% Gamay

**Superficie** : 5 ha

Attention, les vins d'Yvon Métras peuvent être légèrement réduit lors de leur ouverture, nous vous conseillons de les laisser s'aérer une demi heure voir une heure en bouteille ou en carafe.