

# Domaine François Villard Saint-Joseph "Mairlant" blanc 2017 MAGNUM

Prix du produit :

**165,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): François VILLARD  
Millésime: 2017  
Appellation: Saint-Joseph  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 150cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Mairlant  
RVF: 16/20  
Wine Advocate (Parker): 88/100  
Cépage dominant: marsanne

**Description brève du produit :**

**16/20 RVF.** Un joli Saint-Joseph blanc très bien élevé sous bois.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine François Villard Saint-Joseph Mairlant blanc 2017 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16/20. *Très belle maturité de raisin pour ce vin à la définition plus solaire, assez large en bouche, avec un bois qui ne sucre*

---

*pas, mais structure. Apogée : 2020-2025*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski - décembre 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 :** St Pierre de Bœuf & Limony

**Cépages :** 60% Marsanne 40% Roussanne

**Rendement et densité :** 45Hl/Ha (7000 pieds/ha)

**Type de taille :** Guyot simple

**Sol :** Granit décomposé

**Age des vignes :** 20 ans

**Exposition :** Sud-Est

## **CAVE**

**Vendanges :** Pressurage direct

**Fermentation :** En fût, à basse T°C avec des levures indigènes,  
Batonnage 1 fois / semaine pendant 6 mois

**Elevage :** 11 mois sur lies sans soutirage  
20 % de fûts neufs  
80 % de fûts de 3 à 5 ans d'âge