

# Domaine Yvon Métras Fleurie rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

**110,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Yvon METRAS

Millésime: 2017

Appellation: Fleurie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: gamay

**Description brève du produit :**

Un fleurie à garder au moins 10 ans !

**Description du produit :**

## PRESENTATION DU DOMAINE YVON METRAS

Commentaire sur ce

## Domaine Yvon Métras Fleurie "Vieilles Vignes" rouge 2017

**Robert Parker's Wine Advocate** ( William Kelley - sept. 2018) : 96/100. *The 2015 Fleurie from Yvon Métras is extraordinary, unfurling in the glass with a stunning bouquet of ripe cherries, raspberries, smoked meats, tar and potpourri, with complementary notes of dark chocolate*

---

*emerging with air. On the palate, the wine is rich, full-bodied and layered, with considerable depth and concentration, but equally impressive energy and tang despite its unusually rich, powerful format this year. It's a thrilling Fleurie that handles this atypically warm, dry vintage very well. If stored in perfect conditions, it may well enjoy a long life. Drink date 2018-2030*

## **Fiche technique**

**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 !

**Appellation** : Fleurie

**Encépagement** : 100% Gamay

**Superficie** : 5 ha

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