

# Domaine Yvon Métras Fleurie rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**105,00 €**

**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

Wine Advocate (Parker): 93/100

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 rouge 2017**

**Robert Parker's Wine Advocate** ( William Kelley - sept. 2018) : 93/100. *A great success in a challenging vintage, Métras's 2016 Fleurie wafts from the glass with a kaleidoscopic bouquet of rose hip, orange rind, strawberry, Griotte cherry and subtle savory bass notes of grilled cep and cinnamon: evolving with each glass, it's a moving target. On the palate, the wine is medium-*

---

*bodied, savory and supple, with a long, penetrating and fragrant finish that displays some delicate mouthwatering bitterness. It should see out its tenth birthday if cellared in ideal conditions, something that's of critical importance with Métras's wines. Drink date 2018-2026*

## **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.