

Domaine Yvon Métras Fleurie rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

315,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Yvon METRAS

Millésime: 2018

Appellation: Fleurie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

94/100 WA. Un fleurie à garder au moins 10 ans !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVON METRAS

Commentaire sur ce

Domaine Yvon Métras Fleurie rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, may 2020): 94/100. *Yvon Métras' 2018 Fleurie is showing beautifully, wafting from the glass with a delicate bouquet of red berries, rose petals, violets and subtle hints of smoked meats. Medium to full-bodied, fine-boned and charming, it's delicately fleshy, with a perfumed core of fruit, powdery tannins and succulent acids. It isn't as*

deep or concentrated as the 2017, but it's more elegant. Drink date : 2020-2030.

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.