Domaine Jean-François Jacouton Saint-Joseph "Pierres d'Iserand" rouge 2017

Prix du produit :

145,80 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Jean-François JACOUTON
Millésime: 2017
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Pierres d'Iserand
Wine Advocate (Parker): 90/100
Guide Hachette: * (très réussi)
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JACOUTON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Jean-François Jacouton Saint-Joseph "Pierres d'Iserand" rouge 2017

Le Guide Hachette des Vins 2020 : 1*/3 (vin très réussi). *Prolixe en fruits, en notes d'épices et de boisé, ce saint-joseph affiche une belle fraîcheur dès l'attaque. Les tanins sont bien présents, mais fins et la finale se prolonge durablement sur des notes torréfiées.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, jan. 2020) : 90/100*. Since I tasted this as a barrel sample last year, Jacouton's 2017 Saint Joseph Pierres d'Iserand has softened considerably. It still shows lovely violet and blueberry aromas, while the medium to full-bodied palate is silky and fine, with a mouthwatering finish. Drink date : 2020-2024*

Fiche technique rédigée par le domaine:

St Joseph de caractère issue d’une sélection parcellaires en coteaux de Vion. Un vin racé, expressif mais qui garde de la finesse et de l’élégance.

Cépage : 100 % Syrah

Terroir : Granitique

Les Vignes : d’une vingtaine d’année en coteaux abrupts.

Mode de culture : Raisonné

Vendanges : Manuelles

Rendement : 37 hl/ha

Vinification & Élevage en Cave par Jean-François Jacouton
Égrappage à 80 % et cuvaison de 24 jours avec pigeage et remontage journaliers Élevage, 100 % en fût de chêne (avec 25 % de barrique neuve) - pendant 15 mois

Mise en bouteille après filtration tangentielle

Dégustation La robe est d’un beau rouge profond aux reflets rouge rubis, le nez expressif sur la garrigue et le thym, sans oublier les caractéristiques d’une syrah mûre avec des notes de fruits frais. Une bouche élégante et fine, avec de la matière. De belle note de fruit mûr mais pas compotés. Des notes épicés et toastées subtiles tout en gardant une certaine fraîcheur. Une longueur en bouche franche où ressort les fruits rouges de la syrah.

Accords mets et vin : Un gibier rôti, Boeuf bourguignon, Pigeon farci, un fromage de caractère d’Auvergne ou un vieux Beaufort, Forêt Noire ou Royal

Description brève du produit :

Un très beau Saint-Joseph, "à point" entre 2022 et 2024 !