Domaine Jean-Michel Gerin "La Champine" (syrah) rouge 2019

Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GERIN
Millésime: 2019
Appellation: Vin de France (Rhône)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 8-10 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Champine (syrah)
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La "simple" syrah de Jean-Michel Gerin : à faire pâlir de jalousie bien des cuvées AOP !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE J.M. GERIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine Jean-Michel Gerin "La Champine" (Syrah) rouge 2019

Notre commentaire : D'habitude, nous préférons diffuser des commentaires objectifs de critiques reconnus. Mais comme le **rapport qualité/prix** de ce vin nous a **impressionnés**, et qu'il n'y en aura plus lorsque les commentaires paraîtront, comme chaque année, nous nous permettons de vous faire part de nos impressions, parfaitement subjectives et intéressées ! *Il s'agit d'une syrah très aromatique, au nez de violette si caractéristique du cépage. Les amateurs*

de Côte-Rôtie adoreront cette version "allégée" de leur AOP favorite. On sent (et on sait, connaissant la famille Gerin !) que le raisin a été vendangé au bon moment, ni trop tôt, ni trop tard : des raisins parfaitement mûrs qui donnent ce côté fruité si élégant. Un élevage soigné, en fûts de plusieurs vins, apporte une finesse particulière, presque inattendue dans une "petite" cuvée. Certes la longueur n'est pas digne d'un Saint-Joseph, mais franchement à ce prix, cette Champine est impressionnante. Très agréable dès maintenant, cette syrah signée Gerin est parfaite pour les grillades de l'été, autant que pour les plats puissants et épicés de l'hiver (et ce pendant les deux ou trois années à venir).

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine:

NATURE DU SOL : Micaschiste et Granit

ENCÉPAGEMENT : 100% Syrah

SITUATION : Coteaux et Haut de coteaux

RENDEMENT : 45 Hl/Ha

AGE DES VIGNES : Issu de jeunes vignes et de vignes de plus de 20 ans

ÉLEVAGE : 70% en barrique et 30% en cuve inox pendant 12 mois.

DÉGUSTATION : Vin prêt à boire. Arômes de fruits rouge, tanins souples. Peut s'accompagner de charcuterie, viande braisée.