

Domaine Nicolas Perrault Maranges 1er Cru "Clos Roussots" rouge 2017



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Nicolas PERRAULT

Millésime: 2017

Appellation: Maranges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos Roussots

Wine Advocate (Parker): 91+/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

91+/100 Kelley/Parker. Un Maranges 1er cru qui nous a fait craquer lors de sa découverte au printemps 2021. La finesse et la subtilité du pinot noir alliés à la structure du 1er Cru "Clos Roussots". Un vin très complet dont l'équilibre s'affinera pendant les 10 prochaines années !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE NICOLAS PERRAULT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Nicolas Perrault Maranges 1er Cru "Clos Roussots" rouge 2017

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juin 2019) : 91+/100. *Seemingly a little less texturally lavish than the Loyères that preceded it, I suspect Perrault's 2017 Maranges 1er Cru Le Clos Roussots is in fact simply a little closed after its recent bottling. Revealing scents of anise, dried flowers and Griotte cherries, it's medium to full-bodied, velvety and nicely concentrated, but it seems to demand a few years' patience. Drink date 2021-2033.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% pinot noir

Vignes : Vigne de 50 à 60 ans ans situé sur un sol argilo-calcaire à mis coteau

Vinification : Il est vinifié à 50 % de vendanges entières.

Elevage : 14 à 16 mois de futs (25% de fûts neufs), puis 3 mois en cuve pour harmonisation finale.

Dégustation : Les vins développent une belle puissance mais l'exposition sud/est assure toujours une parfaite maturité donc des tannins ronds