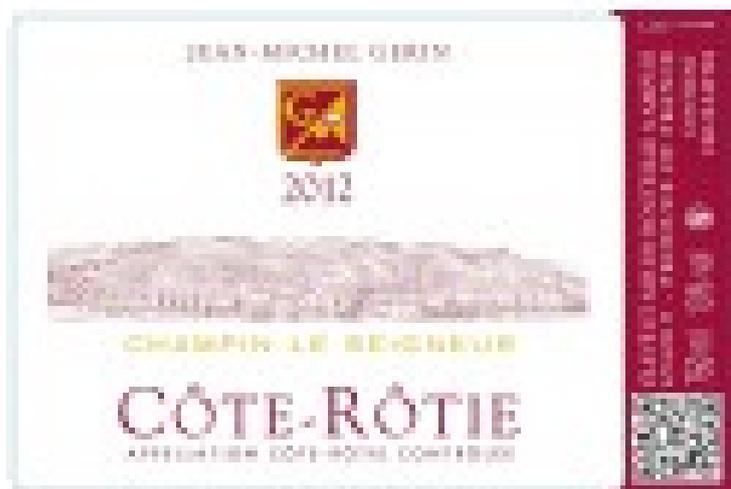


# Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "Champin Le Seigneur" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

**228,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2012

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Champin Le Seigneur

**Description du produit :**

Lire les commentaires sur le **Domaine Jean-Michel Gerin** en général.

**Commentaires sur ce vin en particulier:**

**Guide Bettane et Desseauve 2016:** Corps tendre, bouquet épicé avec une petite touche de violette, équilibré, assez fin, pas très complexe.

**Fourchette de dégustation:** 2019 à 2024

**Fiche Technique rédigée par le domaine:**

Cette cuvée est un assemblage de différents terroirs de Côte-Rôtie, avec une majorité de parcelles venant du Nord de l'appellation.

NATURE DU SOL : Micaschiste et Loess

ENCEPAGEMENT : 90 % Syrah , 10 % Viognier

SITUATION : Vignes en coteaux avec une exposition Sud/Sud-Est

RENDEMENT : 40 HL/HA

AGE DES VIGNES : 1/4 plus de 50 ans, 1/2 plus de 10 ans, 1/4 moins de 10 ans

DATE VENDANGE : du 19 septembre au 25 septembre 2012

VINIFICATION : Égrappage à 100 %, suivi d'un macération pendant 3 semaines en cuve inox.

ELEVAGE : 50% en barriques neuves, 25% en barriques de 1 vin et 25% en barriques de 2 vin, Malolactique faite en barrique.

DEGUSTATION : Note de petits fruits rouges, cerises griottes. Un millésime plein de finesse, d'équilibre, de pureté.

**Description brève du produit :**

Le premier Côte-Rôtie de Jean-Michel Gerin, aux angles arrondis par le viognier, qui atteint parfaitement son objectif: **enfin un Côte-Rôtie à déguster jeune !**