

Domaine Jean-Michel Gerin Condrieu "La Loya" blanc sec 2013



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GERIN
Millésime: 2013
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Loya
RVF: 14.5/20
Wine Advocate (Parker): 87/100

Description brève du produit :

LE Condrieu de gerin, dans LE millésime... 14,5/20 RVF.

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Jean-Michel Gerin** en général.*

Commentaires sur Condrieu La Loya blanc sec 2013 signé Jean-Michel Gerin :

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck, nov. 2015) : 87/100. *In the same mold as the 2014, the 2013 Condrieu La Loya is a charming, medium-bodied, straightforward effort that has solid notes of buttered tangerine, white currants and white peach. It's best consumed over the coming couple of years.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

NATURE DU SOL : Décomposition granitique

ENCEPAGEMENT : 100 % Viognier

SITUATION : Vignoble en terrasse, exposition sud

RENDEMENT : 35 hl/ha

AGE DES VIGNES : Plus de 25 ans

VINIFICATION : Pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique en barriques pour 40% et en cuve inox pour 60 %

ELEVAGE : 40 % en barriques pendant 1 an avec batonnage hebdomadaire, 60 % en cuves inox

DEGUSTATION : Les arômes d'abricot dominent, ensuite le gras et de subtiles saveurs de pêches prennent le relais, enfin l'équilibre apparaît. Belle longueur pour ce Condrieu qui vous accompagnera aussi bien à l'apéritif que sur un fromage de chèvre