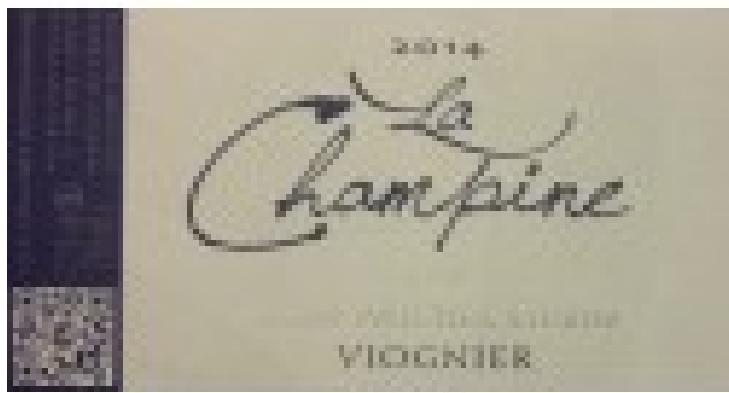


Domaine Jean-Michel Gerin "La Champine" (viognier) blanc sec 2014 (75cl)



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GERIN
Millésime: 2014
Appellation: IGP collines Rhodaniennes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Champine (viognier)
Wine Advocate (Parker): 87/100

Description brève du produit :

Jean Michel Gerin rebaptise sa cuvée de viognier pour le millésime 2014 "La Champine", comme sa syrah. Un vin plein d'exotisme à déguster dans les 2 ou 3 ans.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Champine (viognier) 2014 de Gerin** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *La Champine blanc 2014 se montre bien plus gouleyant. Il arbore une matière digne d'un grand cru.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *Jean-Michel's 2014 Collines Rhodaniennes Viognier has lots to like in its juicy citrus blossom and white flower-like bouquet. This gives way to a medium-bodied, supple, textured and deliciously quaffable white that's best consumed over the coming year or two.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépage viognier. Jeunes vignes, vendanges manuelles, rendements 40 Hl/Ha.

Le terroir: granitique, haut de coteaux. Climat chaud et sec.

Vinification: Tri, Vendange éraflée. Fermentation avec une souche de levure indigène.

Elevage: 100% cuve inox pendant 8 mois.