

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "La Viallière" rouge 2023



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2023

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

94/100 Castaing/Parker. Une des grandes cuvées parcelaires en Côte-Rôtie signées par la famille Gerin. Malheureusement trop rare !

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Côte-Rôtie La Viallière 2023 de Jean-Michel Gerin :

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, mai 2026): 94/100. *The 2023 Côte-Rôtie la Vialliere, a cuvée produced since 2009, was matured in demi-muids with around 30% new oak. As is often the case at this address, it's the most reductive wine in the cellar in its youth. With aeration, it reveals a*

floral bouquet of peony and rose. Medium- to full-bodied, it's seamless, round and enveloping, built around a particularly beautiful core of fruit framed by elegant, finely chiseled tannins. Long and airy, it concludes with notes of dark fruits and a slight firmness that should mellow with time. DRINK 2026-2048

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cette cuvée est le fruit de beaucoup de travail sur presque 10 ans, défrichage, mise en place des chemins, des murs, plantation (sur les années 2003 et 2004). Puis quelques temps plus tard le premier millésime (2009) de ce terroir si particulier.

Surface : 1,75 hectares sur lieu-dit " la VIALLIERE"

Nature du sol : Micaschiste

Encépagement : 100 % Syrah

Situation : Vigne en coteaux, exposition sud sud-est

Age des vignes : 10 ans

Vinification : Egrappage à 100 %. Macération pendant 4 semaines.

Elevage : Demi-muids 100% neufs (barriques de 500 litres) durant 18 mois. Malo faite en barriques