

Domaine Jean-Michel Gerin "La Champine" (syrah) rouge 2014 (75 cl)



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2014

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Champine (syrah)

Wine Advocate (Parker): 87/100

Description brève du produit :

La "simple" syrah de Jean-Michel Gerin: à faire pâlir de jalousie bien des cuvées AOP !

Description du produit :

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

Commentaires sur cette **Champine (syrah) 2014 de Jean-Michel Gerin** :

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

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *A solid effort that has plenty to like, the 2014 Vin de France La Champine offers medium-bodied, forward and fruity notes of red currants, raspberry, spice and dried violets. I wasn't able to get a retail price, but I suspect it's a*

solid value.

Fiche technique rédigée par le domaine:

NATURE DU SOL : Micaschiste et Granit **ENCEPAGEMENT** : 100% Syrah

SITUATION : Coteaux et Haut de coteaux

RENDEMENT : 45 Hl/Ha

AGE DES VIGNES : Issu de jeunes vignes et de vignes de plus de 20 ans

ELEVAGE : 70% en barrique et 30% en cuve inox pendant 12 mois.

DEGUSTATION : Vin prêt à boire. Arômes de fruits rouge, tanins souples. Peut s'accompagner de charcuterie, viande braisée.