

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "Champin Le Seigneur" rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille GERIN
Millésime: 2011
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Format: 75cl
Cuvée: Champin Le Seigneur
RVF: 14/20
Bettane + Desseauve: 14/20
Wine Advocate (Parker): 91/100
Guide Hachette: cité

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Hachette 2014: *Cette cuvée associant 10% de viognier à la syrah dévoile un bouquet de bonne intensité, qui mêle aux fruits noirs macérés et aux épices quelques nuances animales et un boisé présent sans être démonstratif. Une maîtrise de l'élevage que l'on retrouve dans un palais équilibré, à la fois rond et frais, aux tanins souples et soyeux. A déguster dans les deux ou trois ans à venir, sur une noisette de chevreuil aux raisins.*

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 1 septembre au 14 septembre 2011

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 !**