

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "Champin Le Seigneur" rouge 2015



Prix du produit :

139,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2015

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Champin Le Seigneur

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Domaine Gerin Cote Rotie Champin le Seigneur 2015

Commentaire du domaine : La robe grenat est limpide et scintillante. La gamme aromatique est subtil, offrant à la fois des notes toastées, et de fraises des bois, une pointe de caramel soutenue par une sensation florale et mentholé.

En bouche, l'attaque est souple et évolue en finesse et en rondeur. Les tanins sont nobles et délicats en parfait équilibre avec la fraîcheur laissée en finale.

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

Encépagement : 90 % Syrah , 10 % Viognier

Situation : Vignes en coteaux avec une exposition Sud/Sud-Est

Age des vignes : 1/4 plus de 50 ans, 1/2 plus de 10 ans, 1/4 moins de 10 ans

Vinification : Égrappage à 100 %, suivi d'une 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.

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 !**