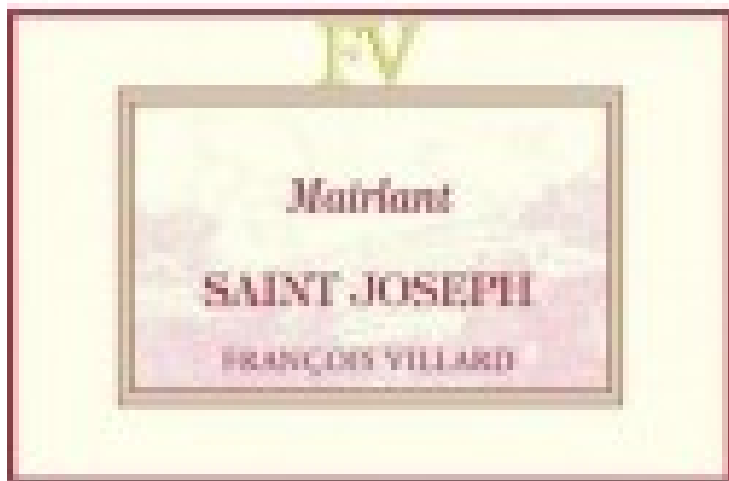


Domaine François Villard Saint-Joseph "Mairlant" rouge 2017



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François VILLARD
Millésime: 2017
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mairlant
RVF: 91/100
Wine Advocate (Parker): 88/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Saint-Joseph "Mairlant" rouge 2017 du Domaine François Villard

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *La fraîcheur des rouges est encourageante, surtout en 2017, millésime chaud et de faible rendements, où beaucoup de cuvées pâtissent de nuances confites et évoluent rapidement. Mairlant est plus aimable et plus facile que l'impressionnant Reflets.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 : 16,5/20. *Une définition scintillante et avenante pour ce vin dont la bouche met en relation gourmandise du fruit et matière tannique très intéressante. Un cru concentré mais pulpeux. Apogée : 2020-2028.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018): 88/100. *A barrel-fermented 50-50 blend of Marsanne and Rousanne that saw 10% new oak (or 30%, if you believe Villard's website), the 2017 Saint Joseph Blanc Mairlant offers charming aromas of honey, melon and pineapple. It's medium-bodied, with a tight, zesty feel and an almost minty edge to the finish.*
Drink date 2018-2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES :

Informations parcellaires : Ardoix, Chavanay & St Pierre de Boeuf

Cépage(s) : 100% Syrah

Rendement et densité : 40 Hl/Ha (5000 à 8000 pieds/ha)

Type de taille : Cordon de royat & Gobelet

Sol : Granit décomposé

Age des vignes : 25 ans

Exposition : Sud-Est

CAVE :

Vendanges : 45% de raisins entiers

Fermentation : Cuve ouverte inox et bois

Élevage : 18 mois en fûts

10% de fûts neufs

90% de fûts de 2 à 4 ans d'âge

DÉGUSTATION :

Potentiel de garde : 15 ans

Description brève du produit :

91/100 RVF. Très belle cuvée pour découvrir les fameux Saint-Joseph signés François Villard.