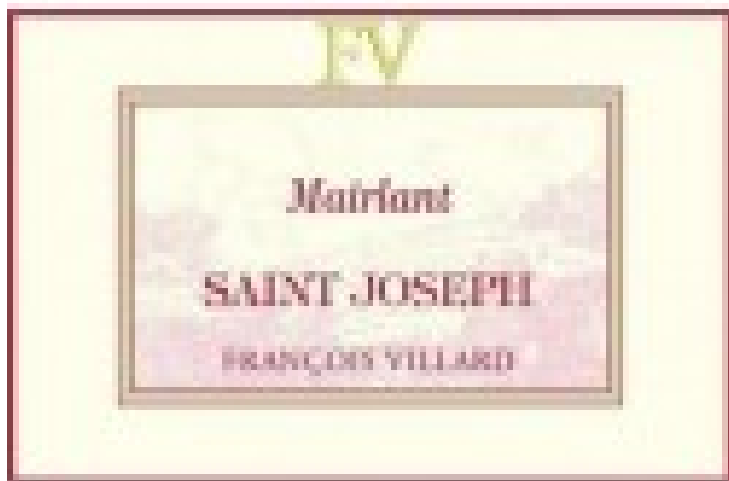


# Domaine François Villard Saint-Joseph "Mairlant" rouge 2017 MAGNUM



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: 51 € et +  
Format: 150cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Mairlant  
RVF: 16,5/20  
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 MAGNUM du Domaine François Villard**

**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 :**

Très belle cuvée pour découvrir les fameux Saint-Joseph signés François Villard.