

Domaine François Villard Saint-Joseph "Mairlant" blanc 2017 MAGNUM



Prix du produit :

165,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François VILLARD
Millésime: 2017
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mairlant
RVF: 16/20
Wine Advocate (Parker): 88/100
Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine François Villard Saint-Joseph Mairlant blanc 2017 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Très belle maturité de raisin pour ce vin à la définition plus solaire, assez large en bouche, avec un bois qui ne sucre pas, mais structure. Apogée : 2020-2025*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - décembre 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 parcelaires : St Pierre de Bœuf & Limony

Cépages : 60% Marsanne 40% Roussanne

Rendement et densité : 45Hl/Ha (7000 pieds/ha)

Type de taille : Guyot simple

Sol : Granit décomposé

Age des vignes : 20 ans

Exposition : Sud-Est

CAVE

Vendanges : Pressurage direct

Fermentation : En fût, à basse T°C avec des levures indigènes,
Batonnage 1 fois / semaine pendant 6 mois

Elevage : 11 mois sur lies sans soutirage
20 % de fûts neufs
80 % de fûts de 3 à 5 ans d'âge

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un joli Saint-Joseph blanc très bien élevé sous bois.