

Domaine Yvon Métras Fleurie rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

110,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Yvon METRAS

Millésime: 2017

Appellation: Fleurie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVON METRAS

Commentaire sur ce

Domaine Yvon Métras Fleurie "Vieilles Vignes" rouge 2017

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - sept. 2018) : 96/100. *The 2015 Fleurie from Yvon Métras is extraordinary, unfurling in the glass with a stunning bouquet of ripe cherries, raspberries, smoked meats, tar and potpourri, with complementary notes of dark chocolate emerging with air. On the palate, the wine is rich, full-bodied and layered, with considerable depth and concentration, but equally impressive energy and tang despite its unusually rich, powerful format this year. It's a thrilling Fleurie that handles this atypically warm, dry vintage very well. If stored in perfect conditions, it may well enjoy a long life. Drink date 2018-2030*

Fiche technique

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est la meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Appellation : Fleurie

Encépagement : 100% Gamay

Superficie : 5 ha

Attention, les vins d'Yvon Métras peuvent être légèrement réduits lors de leur ouverture, nous vous conseillons de les laisser s'aérer une demi heure voire une heure en bouteille ou en carafe.

Description brève du produit :

Un fleurie à garder au moins 10 ans !