

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "La Viallière" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

306,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2013

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: La Vialliere

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN MICHEL GERIN

Commentaires sur ce Côte-Rôtie La Viallière 2013 de Jean-Michel Gerin :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *Fruité noir, réglisse, bouche aux tannins ronds, pas très profond mais savoureux, agréable. Manque un peu d'ambition pour le cru. Apogée de 2016 à 2021.*

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) : *"Bien que nous soyons sur un terroir de schistes, le bois est présent au premier nez. En bouche, le fruit reprend ses droits. Le vin est porté par une grande finesse, une belle acidité et un milieu de bouche soyeux. Il possède le croquant du millésime et une forte salinité. Les tanins doivent se fondre. 16,5/20, Apogée : 2020-2030"*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *The 2013 Côte Rôtie Viallière is*

another inky-colored beauty that exhibits loads of spring flowers, violets, scorched earth, and both black and blue fruits. Medium to full-bodied, plump, sexy and nicely concentrated, it has the hallmark purity of fruit of the estate and will drink well for 10-15 years.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Surface : 1.75 hectares sur lieu-dit " la VIALLIERE"

Nature du sol : Micaschiste

Encépagement : 100 % Syrah

Situation : Vigne en coteaux, exposition sud sud-est

Age des vignes : 9 ans

Vinification : Egrappage à 100 %. Macération pendant 4 semaines.

Elevage : Demi-muids 100% neufs (barriques de 500 litres) durant 18 mois. Malo faite en barriques

Description brève du produit :

Le grand Côte-Rôtie encore abordable de Jean-Michel Gerin, avant d'atteindre les sommets avec les autres sélections parcellaires. Une longue garde en perspective. 91/100 Parker, 16.5/20 RVF.