

Domaine Jean-Michel Gerin Côte-Rôtie "La Landonne" rouge 2013



Prix du produit :

1 080,00 €

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

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Landonne

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE J.M. GERIN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

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

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17,5/20. *Jus dense et réglissé, il est encore un peu jeune et doit assimiler son élevage en bois, plus de finesse et d'élégance que les-grande-places, on ne ressent pas la coutumière raideur propre au millésime. Apogée de 2016 à 2028.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 18,5/20. *La Landonne affiche une jolie maturité et une grande fraîcheur. Le jus est serré, dense, avec une belle allonge de bouche.*

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) : *"Sur sa jeunesse, cette Landonne est plus intense et plus ouverte. On a le sentiment d'une maturité plus poussée que dans Les Grandes Places, d'où une texture veloutée. Il y a un grain plus fin aussi dans cette cuvée, qui ne manque pas pour autant d'intensité. La cuvée la plus racée du domaine. 18/20"*

Apogée : 2030-2035

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *Easily the cream of the lineup is the 2013 Côte Rôtie la Landonne. Showing the modern slant that's present in all of Gerin's wines, it has terrific notes of graphite, black raspberry, spring flowers and high class oak. Medium to full-bodied, ultra-pure, seamless and with fine tannin, it shows the fresher, more elegant style of the vintage and should drink nicely for a decade.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Surface : 0.4 hectares sur lieu-dit " LA LANDONNE "

Nature du sol : Micaschiste et oxyde de fer

Encépagement : 100 % Syrah

Situation : Vigne en coteaux, pente supérieure à 50 %.

Exposition : Sud sud-est.

Age des vignes : 20 ans

Vinification : Egrappage à 100 %, suivi d'une macération pendant 4 semaines.

Elevage : 100 % barriques neuves pendant 20 mois.

Description brève du produit :

La Landonne est la grande cuvée de garde de Jean-Michel Gerin. Un monument qu'il faut savoir attendre. **94/100 Parker, 18/20 RVF. 17.5/20 B+D.**