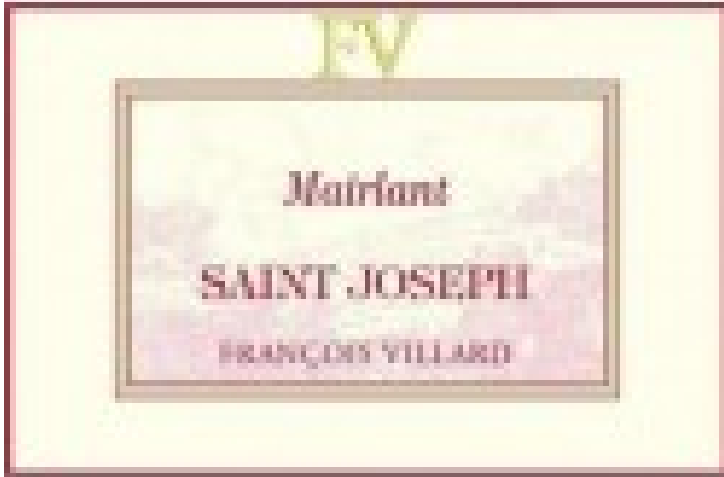


# Domaine François Villard Saint-Joseph "Mairlant" rouge 2017



Prix du produit :

**26,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): François VILLARD  
Millésime: 2017  
Appellation: Saint-Joseph  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Mairlant  
RVF: 91/100  
Wine Advocate (Parker): 88/100  
Cépage dominant: syrah

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Saint-Joseph "Mairlant" rouge 2017 du Domaine François Villard**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 91/100. *La fraîcheur des rouges est encourageante, surtout en 2017, millésime chaud et de faible rendements, où beaucoup de cuvées pâttissent de nuances confites et évoluent rapidement. Mairlant est plus aimable et plus facile que l'impressionnant Reflets.*

**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 Roussanne 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 :**

**91/100 RVF.** Très belle cuvée pour découvrir les fameux Saint-Joseph signés François Villard.