

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Le Lombard" blanc sec 2014



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Lombard

Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

Un Saint-Joseph blanc 100% marsanne, avec juste ce qu'il faut d'élevage dans ce beau millésime 2014.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce **Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Le Lombard" blanc sec 2014** :

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : Un beau jus avec de la race et de l'allonge, le vin est encore brouillon dans les arômes mais la bouche possède ce volume et cette tension de marsanne. C'est un blanc équilibré et sapide.

Fiche technique rédigée par le domaine pour le 2014 :

Origine : sélection de vieilles vignes, exposées Est/Sud-Est et situées sur le coteau de Verlieu. « Le Lombard » n'est pas le nom du lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.

Terroirs : sableux et granitiques.

Encépagement : marsanne.

Viticulture : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.

Vinification : les raisins à bonne maturité sont vendangés manuellement. À la cave, tri puis pressurage. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 9 mois en barriques, sur lies, sans soutirage, avec batonnages réguliers.

Degré d'Alcool : 13 % Alc./Vol.

Production : env. 9 800 bouteilles.

Style : Nez complexe et délicat, les fruits blancs (poire, pêche blanche) ainsi que les fleurs blanches font un savant mélange d'arômes sur un fond de miel d'acacia. Quelques notes de fruits secs grillés rappel l'élevage sous bois délicat.

La bouche possède un bel équilibre, l'attaque est fraîche, le milieu de bouche est ample et charnu, et une petite amertume caractéristique de la Marsanne donne un côté épicé au final.

Garde : peut être bu sur les arômes primaires jusqu'à 3 ou 4 ans, mais aussi sur les arômes secondaires entre 6 et 10 ans.

Accord : servir entre 12 et 14° C. Poissons et crustacés, langoustines aux herbes, filets de rougets aux asperges.