

Domaine Yves Cuilleron Saint-Peray "Les Cerfs" blanc sec 2014



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Peray

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Cerfs

RVF: 15,5/20

Description brève du produit :

"Les Cerfs" est la sélection des meilleures marsannes de Cuilleron à Saint Peray, exposées sud-ouest. Un Saint-Peray supérieur qui n'a rien à envier aux meilleurs Saint Joseph, dans un superbe millésime 2014.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaires sur ce Saint Peray "Les Cerfs" 2014 de Yves Cuilleron :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. *Il affiche une belle personnalité et une jolie allonge minérale.*

Fiche technique rédigée par le domaine pour les 2014 :

Origine : issu des meilleures parcelles en coteaux exposées Sud-Ouest et situées sur la commune de Saint Péray. « Les Cerfs » n'est pas le nom du lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.

Terroirs : arènes granitiques.

Encépagement : marsanne.

Viticulture : vignes enherbées pour lutter contre l'érosion. 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 sont vendangés manuellement. A la cave, tri et 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 : 14% Alc./Vol.

Production : env. 5 000 bouteilles.

Style : Vin complexe et minérale. Une grande précision, l'acacia, la pêche, les agrumes, la pierre à fusil font un nez de caractère et les quelques notes grillées rappellent l'élevage. La bouche est ronde et onctueuse, la minéralité présente en finale va apporter l'élégance, la fraîcheur et la longueur.

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

Accord : servir à 12°. Viandes blanches, poissons. Salade tiède d'asperges et d'ailes de raie.