

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



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Peray

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Potiers

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

Le Saint-Peray d'assemblage (roussanne et marsanne) de Yves Cuilleron, resté abordable, dans un très beau millésime 2014.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Comentaires sur ce Les Potiers blanc sec 2014 signé Yves Cuilleron :

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 14,5/20. *Mèche d'allumette, porté par ses amers, droit et persistant, en minéralité plus qu'en fruit. Apogée de 2016 à 2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroirs : alluvions à galets situées sur plusieurs parcelles en pente douce exposées Sud-Ouest et situées sur la commune de Saint Péray. « Les Potiers » n'est pas le nom du lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.

Cépages : marsanne et roussanne.

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.

Production : environ 8 200 bouteilles pour le millésime 2012, presque moitié moins en 2013.

Style : vin flatteur, expressif et frais, bouquet de fruits à noyaux mêlé à des notes suaves de fleurs blanches. Bouche équilibrée, beau volume et final acidulé.

Garde : à boire sur le fruité jusqu'à 3 ou 4 ans.

Accord : servir à 12°. Poissons grillés ou au four, fondue japonaise de poissons (saumon, noix de Saint Jacques et moules), dans un bouillon parfumé au gingembre.