

Domaine Yves Cuilleron Saint-Peray "Les Cerfs" blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2013

Appellation: Saint-Peray

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Cerfs

RVF: 14/20

Description brève du produit :

3 bouteilles. Réussis et rares en 2013, les vins blancs du Rhône Nord s'arrachent. "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 Saint Joseph.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Yves Cuilleron** en général.

Sur ce vin en particulier:

Extrait de la fiche technique rédigée par le domaine:

? 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 : 13,5 % Alc./Vol.

? Production : env. 4 600 bouteilles.

? Style : Vin complexe et raffiné. Nez de parfums mûrs de fruits jaunes et de fruits secs. Bouche équilibrée, ronde et minérale, avec une dynamique portée par des amers délicats.

? 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.