

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Pierres Sèches" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

54,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2013

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Pierres Sèches

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Description brève du produit :

3 bouteilles. Plein de fruit, aux tanins croquants, mis en relief par la fraîcheur minérale de la fin de bouche.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2016: Bonne couleur, assez corsé, raisin mûr, élevage soigné, vin d'excellent style.

Fourchette de dégustation: 2017 à 2021

Fiche technique rédigée par le domaine pour le millésime 2012:

Origine : sélection de vignes situées sur les coteaux de la commune de Chavanay. « Les Pierres Sèches » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient des murs de pierres sèches construits à la main et sans ciment, et qui servaient à consolider les terrasses des vignes en coteaux.

Terroirs : sableux, granitiques, peu profonds.

Encépagement : syrah.

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 sont vendangés manuellement. À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuvaçons en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 18 mois en barriques.

Degré d'Alcool : 12,5 % Alc./Vol.

Production : env. 48 400 bouteilles.

Style : Nez friand de fruits rouges acidulés, notes de graphite. Bouche souple et fraîche, petits tanins croquants mis en relief par la fraîcheur minérale de la fin de bouche.

Garde : peut être bu sur la jeunesse et peut vieillir une dizaine d'années.

Accord : volaille, ou viande tendre, côte de veau aux girolles, petites pommes de terres nouvelles sautées.