

# Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2012



Prix du produit :

32,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Yves CUILLERON  
Millésime: 2012  
Appellation: Saint-Joseph  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Les Serines  
RVF: 15/20  
Wine Advocate (Parker): 90/100

Description brève du produit :

**1 bouteille.** Le Grand Saint-Joseph de garde d'Yves Cuilleron. Incontournable.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2012** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015:** *Les rouges 2012 débordent de fruit et sont déjà accessibles avec des finales fraîches ; toujours avec davantage de délicatesse et de tension dans Les Serines.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *Also beautiful, with creme de cassis, licorice and hints of toast and spice (this cuvée will spend 18 months in 60% new French*

*oak), the 2012 Saint Joseph Les Serines is medium to full-bodied, rich, textured and balanced. Possessing good acids, ripe, rounded tannin and impressive length on the finish, it should be an outstanding bottle of wine to drink over the coming decade.*

### **Fiche Technique rédigée par le domaine Cuilleron :**

? **Origine** : sélections de vieilles vignes, issues de sélections massales, exposées Sud/Sud-Est et situées en coteaux et en terrasses. « Les Serines » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient du nom local de la syrah.

? **Terroirs** : granitiques, peu profonds.

? **Encépage** : 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. Cuvaisons 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. 13 000 bouteilles.

? **Style** : Vin profond et complexe, mélange de fruits noirs intenses, d'épices, d'encre et quelques notes de torréfaction délicates. Bouche ample et veloutée, la pureté de ce vin donne une magnifique longueur minérale, tanins mûrs épicés.

? **Garde** : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'année ou plus.

? **Accord** : viande rouge, Brochettes de magret de canard mariné au sésame, cuites au barbecue.