

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Terres Sombres" rouge 2010



Prix du produit :

474,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2010
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Terres Sombres
Bettane + Desseauve: 17/20

Description brève du produit :

La Rolls des Côte-Rôtie chez Cuilleron, dans un très grand millésime. A oublier quelques années en cave... pour un grand moment de dégustation quelques années plus tard ! **17/20 B&D**

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Yves Cuilleron** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Terres Sombres" rouge 2010** :

Guide Bettane et Desseauve : "Texture serrée, allonge finement saline, encre et fruits noirs, bouche tout en velours, profond et droit."

Fiche Technique rédigée par le domaine Cuilleron :

Origine : 1,8 ha de vignes en terrasses exposées Sud/Sud-Est, situées sur des lieux-dits réputés du Nord de l'Appellation sur la commune d'Ampuis. « Terres Sombres » n'est pas le nom d'un

lieu-dit mais vient de la couleur brune du sol.

Terroirs : schistes typiques du nord de l'AOC.

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. A 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.

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'années ou plus.

Accords : gibier ou viande puissante, pavé de bœuf en croûte de moutarde en graines.