Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Saint-Pierre" blanc sec 2013

Prix du produit :

25,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2013
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Saint-Pierre
RVF: 15,5/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Saint-Pierre" blanc sec 2013 :**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *Saint Pierre est plus large* (que Lyseras, ndlr)*: il possède la puissance qu'une pure roussanne peut apporter.*

Fiche technique rédigée par le domaine Cuilleron :

? **Origine** : vignes exposées plein Sud et situées sur les coteaux des communes de Saint Pierre de B?uf et de Chavanay. « Saint Pierre » n?est pas le nom du lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.
? **Terroirs** : sableux et granitiques.
? **Encépagement** : roussanne.
? **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, avec des tris à bonne maturité. À la cave, tri, puis 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 % Alc./Vol.
? **Production** : env. 7 300 bouteilles.
? **Style** : Vin plaisant et délicat, nez charmeur de fleurs odorantes, chèvrefeuille, pivoine, adoucit par des notes de miel d?acacia, et complexifié par des notes de fruits frais, abricot, poire. Bouche élancée et délicate, jolie touché de bouche en évolution, et finale acidulée.
? **Garde** : peut être bu sur les arômes primaires jusqu?à 3 ou 4 ans, mais aussi sur les arômes secondaires entre 6 et 10 ans.
? **Accord** : servir entre 12 et 14°. Viandes blanches et abats, et crustacés. Ravioles de homard, sauce safranée.

Description brève du produit :

Le meilleur Saint Joseph blanc de Cuilleron, 100% roussannes exposées plein sud, élevées 9 mois en barriques. 15,5/20 RVF.