

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Madinière" rouge 2014



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2014

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Madinière

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Le Côte-Rôtie "typé nord" (schistes) relativement accessible jeune de Cuilleron. Particulièrement en 2014. Il servira à patienter en attendant "les Terres Sombres", l'autre cuvée "du nord" taillée pour la garde.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le millésime 2014 :

Origine : 2 ha de vignes exposées Sud/Sud-Est, situées sur le coteau nord de la commune d'Ampuis. « Madinière » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient du nom du ruisseau situé en bas du coteau.

Terroirs : schistes typiques du nord de l'AOC.

Encépagement : syrah.

Viticulture : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide, 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. Cuvaions en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 16 mois en barriques.

Degré d'Alcool : 12.5% Alc./Vol.

Production : env. 15 000 bouteilles.

Style : Vin expressif, gourmand et élégant, nez profond de fruits à noyaux, de violettes, d'épices blanches, et une petite pointe animal complexifie ce bouquet. La bouche délicate est équilibrée, l'attaque est fraîche laissant place à un touché de bouche velouté et des tanins croquants.

Garde : à boire sur les arômes primaires les 5 premières années ou sur les arômes secondaires jusqu'à 10 ans ou plus.

Accord : viande délicate mais goûteuse. Filet mignon de veau en croûte de tapenade, rôti en cocotte et caviar d'aubergine.