

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Madinière" rouge 2013



Prix du produit :

42,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2013

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Madinière

Description brève du produit :

Le Côte-Rôtie "typé nord" (schistes) relativement accessible jeune de Cuilleron. Il servira à patienter en attendant "les Terres Sombres", l'autre cuvée "du nord" taillée pour la garde. **16/20 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Madinière" rouge 2013** :

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) : *"Nous sommes ici sur un terroir de schistes du nord de l'appellation. Cette cuvée d'assemblage intègre des parcelles différentes d'un millésime à l'autre. Le nez est légèrement lacté avec une touche de moka mais cela reste très fin. Belle attaque souple pour ce vin élancé avec d'adondants tanins fins. Il met bien en avant la vivacité acidulée caractéristique du millésime et la sensation saline, marqueur du terroir. **16/20**"*

Apogée : 2020-2025

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le millésime 2012:

? **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'AOP.

? **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. A 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. 15 800 bouteilles.

? **Style** : Vin gourmand et expressif. Panier de fruits rouges et noirs ramassés bien mûrs, notes fumées liées au schiste et quelques épices du bois (clou de girofle). Bouche ample et équilibrée, texture veloutée des tanins, rondeur du fruit, longueur sur la fraîcheur.

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

? **Accord** : viande rouge, Parmentier de confit de canard, pomme de terre, topinambours et truffes.