

# Domaine Clusel-Roch Coteaux du Lyonnais "Traboules" rouge 2015 (75 cl)



**Prix du produit :**

**30,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Guillaume CLUSEL (-ROCH)

Millésime: 2015

Appellation: Coteaux du Lyonnais

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Traboules

## **Description brève du produit :**

Traboules est issu d'une belle parcelle de 3,8 ha de vieux gamays, à 20 km du fief familial d'Ampuis. C'est le dynamique Guillaume Clusel, le fils, qui en plus de s'investir dans les Côte-Rôtie, vinifie depuis 2009 un très joli vin plus accessible jeune. Superbe rapport qualité-prix !

## **Description du produit :**

### **PRESENTATION DU DOMAINE CLUSEL-ROCH**

#### **Le mot du vigneron sur son millésime 2015 :**

*2015 a été une année chaude et précoce. La floraison s'est parfaitement déroulée et s'est terminée au tout début juin. Juillet et août ont été torrides, les tous premiers raisins ont été vendangés mi-août. Les vendanges se sont terminées le 7 septembre, avec une récolte abondante et de très belle qualité. Nous avons choisi de cueillir précocement afin de garder de la fraîcheur, dans un millésime caniculaire. C'est un millésime exceptionnel qui restera dans les annales.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Terroir** : Nos Coteaux du Lyonnais viennent du sud de l'appellation, non loin des bords du Rhône. Sur la commune de Millery, les sols sont faits de moraines glaciaires (gros galets), sur le village d'Orliénas de granits. L'exposition est sud-est. Ces vignes sont relativement plates, la vallée à cet endroit étant peu escarpée. Les terrains formés de sables et de gros galets sont chauds et permettent une bonne maturation du gamay, cépage rouge de cette appellation.

**Superficie** : 3,8 ha

**Cépage** : Gamay

**Age des vignes** : 30 ans en moyenne

**Travail des vignes** : Nous cultivons nos vignes le plus naturellement possible. La densité est de plus de cinq mille ceps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées assez haut et taillées en cordons de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Nous n'utilisons pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et ne traitons que très modérément, sans insecticides ni produit chimique de synthèse.

**Vinifications** : Les vendanges se font à la main. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. Un tiers reste en grappe entière. La fermentation est faite avec les levures indigènes. Nous maintenons une température modérée pour une extraction toute en douceur. Nous décuvons après deux semaines suivant dégustation.

**Elevage** : 6 mois en cuve inox.

**Production annuelle** : environ 8000 bouteilles / an

**Garde et apogée** : Ils peuvent être bus dès la mise en bouteille, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, mais peuvent aussi se garder quatre ou cinq ans.

**Dégustation** : Ce sont des vins friands, avec une certaine charpente, un beau nez de fruits rouges, groseilles et framboises.

**Accord mets et vins** : un mâchon de charcuterie Lyonnaise, un barbecue, un fromage de chèvre.

Vin issu de raisins cultivés en **agriculture biologique**, Certifié par ECOCERT.