

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Madinière" rouge 2015



Prix du produit :

258,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2015

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" (Bonnvières à partir de 2015), l'autre cuvée "du nord" taillée pour la garde.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaires sur ce :

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Madinière" rouge 2015

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Origine : 4 ha de vignes exposées Sud/Sud-Est, situées au nord de l'AOP. « 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.

Encépage : 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. 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.

Degré d'Alcool : 13 % Alc./Vol.

Production : env. 16 000 bouteilles.

Style : Vin harmonieux et subtil. Le nez est sur le côté juteux et poivré de la Syrah, soutenu par un boisé délicat. La bouche est ronde et charnue, les tanins sont veloutés, une belle fraicheur donne de l'équilibre et de la longueur à ce vin.

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 goûtue. Filet mignon de veau en croûte de tapenade, rôti en cocotte et caviar d'aubergine.