Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à Côté" (syrah) rouge 2016



Prix du produit :

60,00€

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2016

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée Cuvée: Les Vignes d'à Côté (syrah)

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La syrah fruitée et abordable signée Cuilleron : simplicité et buvabilité en priorité!

Description du produit:

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON
Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à Côté" (Syrah) rouge 2015

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : vignes situées sur la commune de Chavanay.

Terroirs: granitiques et alluvionnaires.

Encépagement : syrah.

Viticulture : vignes enherbées pour lutter contre l'érosion. Sans insecticide ni pesticide, le

www.vigneronsdexception.com

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. Bien que mécanisable, le travail manuel est privilégié.

Vinification : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri, éraflage. Fermentation alcoolique en cuves ouvertes. Macération d'environ 2 semaines. Fermentation avec les levures naturelles.

Élevage: 8 mois en cuves et en barriques.

Degré d'Alcool : 12 % Alc./Vol.

Style : Vin de plaisir et de gourmandise. Nez expressif de petits fruits rouges frais. Bouche souple et fruitée, final acidulé.

Garde: boire de préférence dans la jeunesse jusqu'à 3 ou 4 ans.

Accord : servir entre 12° et 14°, charcuterie, barbecue, brochettes de bœuf à la tapenade verte, brochette de poulet aux pruneaux.

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com