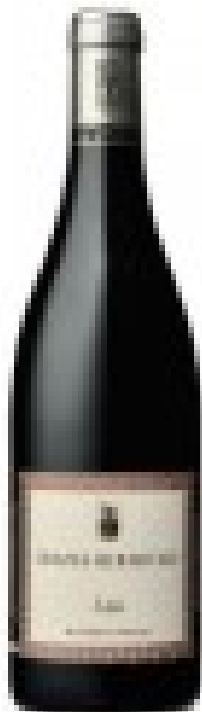


Domaine Yves Cuilleron Crozes Hermitage "Laya" rouge 2016



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2016
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Laya
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 14/20
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Yves Cuilleron Crozes Hermitage Laya rouge 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Le crozes Laya est assez juste en matière d'équilibre.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 14/20, *apogée de 2018 à 2022.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Origine : 2 ha de vignes, situées au Sud de la commune de Tain l'Hermitage sur la parcelle « Malfondière ». « Laya » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais un ancien nom local d'un quartier de Tain-l'Hermitage.

Terroirs : sols profonds, très caillouteux, sablo limoneux en surface puis argilo sableux.

Encépagement : syrah.

Viticulture : Vignes avec travail du sol sans herbicide chimique. 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. 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 : 16 mois en barriques.

Degré d'Alcool : 13 % Alc./Vol.

Production : env. 22 000 bouteilles.

Style : Vin gourmand et juteux. Nez expressif de fruits noirs surmûris, d'épices et quelques notes fraîches d'eucalyptus. La bouche est équilibrée, l'attaque est fraîche, l'évolution tendre et la fin de bouche dévoile des tanins croquants et épicés donnant du relief à ce vin.

Garde : A boire sur la jeunesse, jusqu'à 5/6 ans.

Accord : Viande rouge délicate, ou viande blanche et poisson de caractère. Steak de thon aux herbes, ratatouille aux petites olives niçoises.

Description brève du produit :

Très joli Crozes Hermitage tout en fraîcheur, au prix resté sage et accessible dès sa jeunesse. 15,5/20 RVF.