

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Pierres Sèches" rouge 2016 JEROBOAM



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Pierres Sèches

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Très joli millésime, plein de fruit, aux tanins croquants, admirablement soutenus la fraîcheur minérale de la fin de bouche. Une belle garde, aussi, en perspective.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

commentaires sur ce

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Pierres Sèches" 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (aout 2018) : 14,5/20, *Fruité rouge gourmand, bouche souple, bien fait, déjà prêt à boire mais c'est le rôle de cette cuvée. Accords mets-vins : blanquette de veau, poulet rôti, steak tartare, pintade, perdrix, pot-au-feu. Apogée de 2018 à*

2024.

Fiche technique rédigée par le domaine pour le millésime 2016 :

Origine : sélection de vignes situées sur les coteaux de la commune de Chavanay. « Les Pierres Sèches » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient des murs de pierres sèches construits à la main et sans ciment, et qui servaient à consolider les terrasses des vignes en coteaux.

Terroirs : sableux, granitiques, peu profonds.

Encépagement : 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. À 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 : 16 mois en barriques.

Degré d'Alcool : 12,5 % Alc./Vol.

Production : env. 59 000 bouteilles.

Style : Nez ouvert et charmeur, de fruits rouges acidulés, de fleurs délicates et d'épices blanches. La bouche est fraîche et juteuse aux tanins saillants.

Garde : peut être bu sur la jeunesse et peut vieillir une dizaine d'années.

Accord : volaille, ou viande tendre, Côte de cochon à la cocotte et jus de chorizo, pommes de terres nouvelles sautées.