

Domaine Clusel-Roch Coteaux du Lyonnais "Rosé" 2016



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH
Millésime: 2016
Appellation: Coteaux du Lyonnais
Couleur: rosé
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 14/20
Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Nous avons été **impressionnés** par ce rosé de gamay (léger mais coloré) vinifié naturellement par un des tout meilleurs domaines de la Côte-Rôtie, pour une dégustation sans chichis sur le fruit. Il ne revendique pas l'accompagnement de la haute gastronomie, simplement la **perfection de la simplicité** !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CLUSEL ROCH + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Clusel-Roch "Rosé" 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 14/20. *Une belle robe rose intense : le fruit est gourmand. Une définition fraîche. La bouche se montre pleine immédiate, le gamay*

exprime une beau fruit. L'ensemble n'est pas très long, mais le vin reste séduisant, loin de tout excès technologique.

Le mot du vigneron sur son millésime 2016 : *L'hiver a été dans la norme, mais à cause d'un printemps et un début d'été pluvieux, le mildiou a explosé, il a fallu traiter plus que d'ordinaire. Malgré une attention de tous les instants, certaines parcelles peu ventilées ont souffert des maladies. Il a fallu beaucoup trier à la récolte sur les vignes atteintes pour rentrer de bon raisins. La récolte a commencé le 12 septembre pour terminer le 30, la qualité est bonne, surtout sur les Condrieu qui n'ont pas souffert du mildiou. Nous avons encuvé des cépages rouges de belle qualité, mais en faible quantité. C'est un très beau millésime pour les blancs et un bon pour les Côtes Rôties et Coteaux du Lyonnais rouges.*

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 : 0,3 ha

Cépage : Gamay

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Travail des vignes : Les vignes sont cultivées 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. Il n'y a pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et les traitements sont très modérés, sans insecticides ni produits chimiques de synthèse.

Vinifications : Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont égrappés, et restent en cuve quelques heures, avant d'être pressés. La fermentation est faite en barrique, avec les levures indigènes.

Elevage : 6 mois en fûts.

Production annuelle : environ 2000 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 une année ou deux.

Dégustation : Ce sont des rosé assez colorés, friands, avec un beau nez de fruits rouges, groseilles et framboises.

Accord mets et vins : des plats d'été, salades composés, grillades, charcuterie; également des desserts à bases de fruits rouges, comme une tarte aux fraises.

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