

Domaine Yves Cuilleron Crozes Hermitage "Laya" rouge 2017



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2017
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Laya
RVF: 15/20
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

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

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Yves Cuilleron Crozes Hermitage Laya rouge 2017

La Revue du Vin de France (n°622, juin 2018, spécial millésime 2017) : 15/20. *Notes d'épices et de poivres. Style frais et agréable. L'ensemble reste sapide malgré un boisé séducteur.*

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.

Dégustation olfactive : Nez de fruits rouges friands et de délicates notes florales.

Dégustation gustative : bouche souple, équilibrée et croquante. Jolie fraîcheur mettant en relief des tanins fins.

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.