

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Pierres Sèches" rouge 2017



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Pierres Sèches

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

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

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Pierres Sèches" 2017

Fiche technique rédigée par le domaine pour le millésime 2017

Origine : une sélection de vignes exprimant le fruit et la fraîcheur du terroir typique de l'appellation. Le nom de la cuvée fait référence aux murs construits en pierres, sans ciment, pour consolider les terrasses des vignes en coteaux.

Terroirs : sableux, granitiques peu profonds.

Encépage : syrah.

Viticulture : plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha). Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebougeonnage au printemps.

Vinification : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits oenologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

Élevage : 16 mois en barriques. Assemblage des parcelles avant la mise en bouteille.

Degré d'Alcool : 13 % Alc./Vol.

Dégustation olfactive : nez croquant sur les fruits juteux, acidulés et le poivre de la syrah.

Dégustation gustative : bouche séduisante sur des tanins rustiques et équilibrés par une belle fraîcheur.

Garde : à déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (entre 7 et 8 ans).

Accord : volaille ou viande tendre (steak de veau aux girolles et pomme de terres nouvelles sautées).