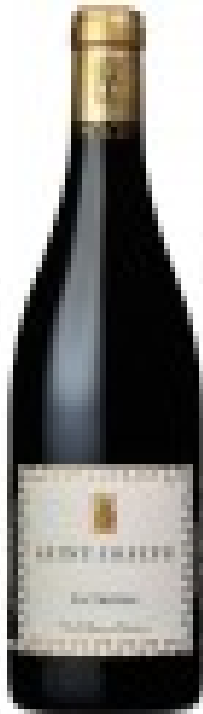


# Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2017



Prix du produit :

**216,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Serines

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF.** Le Grand Saint-Joseph de garde d'Yves Cuilleron dans un grand millésime. Incontournable.

**Description du produit :**

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

Commentaire sur ce

**Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2017**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16,5/20. *La cuvée emblématique*

---

*du domaine. Reflète ses terroirs granitiques tant dans son fruit que dans sa texture. Une cuvée à attendre quelques années avant de l'apprécier pleinement.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019): 15,5/20. *Frac fruité rouge cerise (noire), bouche charnue, rondeur et charme, en finesse plus qu'en salinité.* Apogée : 2018-2027.

Accords mets et vins : blanquette de veau, poulet rôti, steak tartare, pintade, perdrix, pot au feu.

## **Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Terroirs** : granitiques, peu profonds.

**Encépagement** : syrah.

**Viticulture** : vignes plantées majoritairement 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** : 18 mois en barriques.

**Degré d'Alcool** : 13% Alc./Vol.

**Style** : Vin intense et racé. Nez profond de fruits noirs bien mûrs, de poivre blanc, une belle maturité du raisin avec une touche épicée et sauvage, quelques notes boisées délicates. La bouche est charnue et dense, elle tire sa fraîcheur d'une note de graphite, lui donnant une belle profondeur. Les tanins sont un peu fermes pour l'instant mais donnent de l'ampleur à ce vin.

**Garde** : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'année ou plus.

**Accord** : viande rouge, Côte de bœuf poêlée aux cèpes, poêlée de pommes de terre Rattes et champignons.