

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Lieu dit Bonnivières" rouge 2018



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2018

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Lieu dit Bonnivières

RVF: 92/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

92/100 RVF. La Rolls des Côte-Rôtie chez Cuilleron, qui remplace la cuvée "Terres Sombres", à oublier quelques années en cave... pour un grand moment de dégustation quelques années plus tard !

Description du produit :

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

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Lieu dit Bonnivières" 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *D'un bon niveau, avec une texture assez digeste, son élevage se ressent dans des notes de moka un peu trop accentuées.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Origine : Au coeur de l'appellation Côte-Rôtie, sur la commune d'Ampuis, se trouve le lieu-dit « Bonnavières », un beau coteau exposé « Est » préservant la fraîcheur, sur lequel est plantée une partie de nos vieilles vignes.

« Bonnavières » remplace la cuvée « Terres Sombres » qui était produite majoritairement avec les vins de ce lieu-dit.

Terroirs : schistes typiques du nord de l'AOP.

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. A 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.

Style : Vin profond et concentré. Nez un peu serré, mais qui laisse apercevoir des notes de fruits noirs épicés, de bois de santal, de graphite et quelques arômes fumés. Bouche d'une très belle pureté, l'équilibre est parfait, le milieu de bouche possède un touché velouté caractéristique du millésime et la beauté du terroir apporte une fraîcheur minérale 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'années ou plus.

Accord : gibier ou viande puissante, Parmentier de confit de canard, Magret de canard et endives caramélisées.