

Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à côté" (Roussanne) blanc sec 2019



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2019

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Vignes d'à Côté (Roussanne)

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

Un blanc d'entrée de gamme 100% roussanne (donc bien rond) signé Cuilleron : tout en légèreté et en finesse.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à côté" (Roussanne) 2019

La Revue du Vin de France (O. Poels, novembre 2018) : *Dans ce domaine majeur de la Vallée du Rhône, fondé en 1920, la roussanne a toujours tenu une place importante. Alors que nombre de ses voisins la délaissaient, ne sachant pas toujours comment la gérer, la famille Cuilleron a toujours défendu ses vertus. On la retrouve bien sûr dans le vignoble de Saint-Joseph, où elle est exprimée en monocépage, mais aussi dans le très beau vin IGP Collines rhodaniennes Les Vignes d'à Côté. Ce dernier, constitué de deux parcelles, défend une roussanne gourmande et accessible.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : vignes situées sur les communes de Chavanay et de Saint-Michel-sur-Rhône.

Un assemblage de parcelles situées sur la zone IGP « Collines Rhodaniennes ». Le nom désigne la situation des vignes à côté de la zone d'appellation.

Terroirs : Granitique et alluvionnaire

Encépagement : Roussanne.

Viticulture : enherbement naturel pour lutter contre l'érosion. 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 et élevage : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes).

Vinification (fermentation alcoolique et malolactique) et élevage 1/3 en foudres bois de 30 hectolitres, 1/3 en barriques bourguignonnes sans soutirage et 1/3 en cuves, 7 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.

Dégustation olfactive : nez typique du viognier avec des fruits jaunes mûrs (abricot, nectarine) et une touche de violette.

Dégustation gustative : juteux et frais en bouche avec une finale acidulée.

Garde : à déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans).

Accord : un apéritif (crevettes cuites à la plancha).