

Domaine Yves Cuilleron Crozes Hermitage "Laya" rouge 2018

Prix du produit :

108,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2018

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Laya

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 CUVÉES EN STOCK**

Domaine Yves Cuilleron Crozes Hermitage Laya rouge 2018

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.