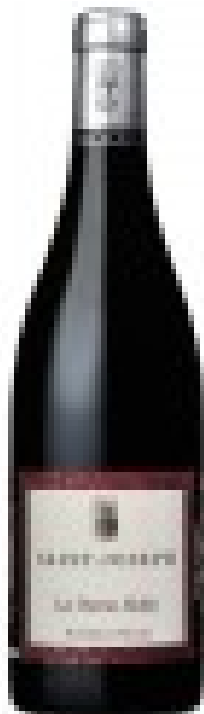


Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Pierres Sèches" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2012

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Pierres Sèches

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Yves Cuilleron** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *A medium-bodied, supple and approachable effort, the 2012 Saint Joseph Les Pierres Seches exhibits attractive berry fruit, underbrush, spice and licorice to go with juicy acidity and moderate depth.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

? **Origine** : sélection de vignes situées sur les coteaux de la commune de Chavanay. « Les Pierres Sèches » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient des murs de pierres sèches construits à la main et sans ciment, et qui servaient à consolider les terrasses des vignes en coteaux.

? **Terroirs** : sableux, granitiques, peu profonds.

? **Encépagement** : syrah.

? **Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. 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. À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuvaions 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** : 12,5 % Alc./Vol.

? **Production** : env. 48 000 bouteilles.

? **Style** : Nez friand de fruits rouges acidulés, notes de graphite. Bouche souple et fraîche, petits tanins croquants mis en relief par la fraîcheur minérale de la fin de bouche.

? **Garde** : peut être bu sur la jeunesse et peut vieillir une dizaine d'années.

? **Accord** : volaille, ou viande tendre, côte de veau aux girolles, petites pommes de terres nouvelles sautées.

Description brève du produit :

Du fruit bien mûr, des tanins croquants, relevés par une belle fraîcheur minérale en fin de bouche. A déguster jeune, vers 2014-2015, ou après à 5 à 10 ans, selon les goûts !