

Domaine Yves Cuilleron Crozes Hermitage "Laya" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2012

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Laya

RVF: 14/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

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 possibly outstanding effort, the 2012 Crozes Hermitage Laya is 100% Syrah that will spend 19 months in neutral oak. Graphite, lead pencil shavings, leather and spices are all grounded by a core of sweet raspberry and blackberry fruits. Hints of chocolate and charcoal round out the bouquet and this medium-bodied, rich and nicely concentrated effort has loads of character and depth. Drink it over the coming 7-8 years.*

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** : 18 mois en barriques.

? **Degré d'Alcool** : 13 % Alc./Vol.

? **Production** : env. 12 000 bouteilles.

? **Style** : Nez ouvert et plaisant, nez de fruits rouges friands, notes florales délicates. Bouche souple, équilibrée, gourmande et croquante. Jolie fraîcheur mettant en relief des tanins fins.

? **Garde** : A boire sur la jeunesse, jusqu'à 5/6 ans.

? **Accord** : Viandes ou poissons de caractère. Petits farcis accompagnés d'une sauce tomates aux senteurs de garrigues, ou une daurade royale grillée avec une écrasée de pommes de terre aux olives noires.

Description brève du produit :

L'Appellation qui manquait à Yves Cuilleron, et quel premier millésime ! Peut-être le meilleur rapport prix/plaisir de cette illustre maison.