Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Bassenon" rouge 2020

Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2020
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Bassenon
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Celle des 3 Côte-Rôtie qui est destinée à être dégustée jeune: elle vient des terroirs du sud (type Côte Blonde) et comporte 10% de viognier pour un profil flatteur dès sa jeunesse, avec bien sûr toutes les qualités de garde d'une grande Côte-Rôtie signée Cuilleron.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Bassenon" rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Une cuvée issue de 2 hectares de vignes en terrasses exposées Sud, situées sur le coteau de Semons. «Bassenon» est le nom du ruisseau situé en bas du coteau.

Terroirs : Granite migmatite et gneiss.

Encépagement : 90 % syrah, 10% viognier.

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 : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

Élevage : 18 mois en barriques.

Dégustation olfactive : vin séduisant et fruité. Nez sur les fruits rouges et noirs, des fleurs suaves et quelques épices.

Dégustation gustative : la finesse du terroir apporte une fraîcheur minérale à ce vin. La bouche reste veloutée avec des tanins délicats.

Garde : à déguster jeune sur les arômes fruités (4 à 5 ans) ou sur les arômes d’évolution (10 ans et plus).

Accord : viande à la texture délicate mais de caractère (Souris d’agneau confit, pigeon aux épices).