Yves Cuilleron Saint-Perray "Lieu-dit Biousse" blanc sec 2020

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2019
Appellation: Saint-Peray
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Lieu-dit Biousse
Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Yves Cuilleron Saint-Perray "Lieu-dit Biousse" blanc sec 2020

Ce vin a été offert par le vigneron qui l’a élaboré, afin d’aider l’hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n’a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : «Biousse» est une cuvée parcellaire provenant d’un seul lieu-dit se situant en bas coteau, au Sud du village de Saint-Péray.

Terroirs : argiles rouges du Pliocène et éboulis granitiques.

Encépagement : marsanne

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. Ebourgeonnage 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 50% en foudres bois de 30 hectolitres et 50% en barriques bourguignonnes sans soutirage, 8 mois sur lies.

Dégustation olfactive : Un bouquet de fleurs blanches aux arômes suaves, chèvrefeuille et acacia, fruits secs légèrement torréfiés et citrons confits.

Dégustation gustative : L'attaque est fraîche, puis un joli volume enrobe la bouche. La minéralité en finale apporte l'élégance et la longueur.

Garde : À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (entre 6 et 10 ans).

Accord : viandes blanches, poissons ou crustacés en sauce.

Description brève du produit :

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

"Biousse" est une cuvée parcellaire provenant d'un seul lieu-dit se situant en bas coteau, au Sud du village de Saint-Péray.