

Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à Côté" (syrah) rouge 2022

Prix du produit :

72,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2022
Appellation: IGP collines Rhodaniennes
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Vignes d'à Côté (syrah)
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La syrah fruitée et abordable signée Cuilleron : simplicité et buvabilité en priorité !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à Côté" (Syrah) rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : un assemblage de parcelles situées sur la zone IGP « Collines Rhodaniennes ». Le nom désigne la situation des vignes à côté de la zone d'appellation.

Terroirs : Granitique et alluvionnaire

Encépagement : syrah.

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. Ebougeonnage au printemps.

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

Élevage : 7 mois 50% en barriques et 50% en cuves. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.

Production : env. 90 000 bouteilles.

Dégustation olfactive : vin plaisant et aromatique. Nez sur les fruits rouges.

Dégustation gustative : de jolis fruits rouges frais et des épices délicates donnent une belle expression de la syrah.

Garde : À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans).

Accord : charcuterie ou viandes grillées (brochettes de boeuf).