Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Pierres Sèches" rouge 2021

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2021
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Pierres Sèches
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Un Saint-Joseph classique dans un millésime équilibré, plus fin et délicat que structuré par la chaleur. Attention, ça reste un Saint-Jo 100% syrah, on les préfère toujours avec quelques années de bouteille !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Pierres Sèches" 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : une sélection de vignes exprimant le fruit et la fraîcheur du terroir typique de

l’appellation. Le nom de la cuvée fait référence aux murs construits en pierres, sans ciment, pour consolider les terrasses des vignes en coteaux.

Terroirs : sableux, granitiques peu profonds.

Encépagement : syrah.

Viticulture : plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha). 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 : vendange manuelle, 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 : 16 mois en barriques. Assemblage des parcelles avant la mise en bouteille.

Dégustation olfactive : nez croquant sur les fruits juteux, acidulés et le poivre de la syrah.

Dégustation gustative : bouche séduisante sur des tanins rustiques et équilibrés par une belle fraîcheur.

Garde : à déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d’évolution (entre 7 et 8 ans).

Accord : volaille ou viande tendre (steak de veau aux girolles et pomme de terres nouvelles sautées).