Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2021

Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2021
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Serines
RVF: 92/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Coup de coeur et 92/100 RVF. Le Grand Saint-Joseph d'Yves Cuilleron dans un beau millésime bien équilibré, ni trop chaud, ni trop pluvieux. Le rêve ! Incontournable dans la région.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **Coup de coeur** et **92/100**. *"Les*

rouges sont sincères dans leur expression de fruit, avec le croquant inhérent au millésime 2021 qui leur apporte un côté digeste. C'est le cas du délicieux saint-joseph Les Serines, à la bouche juteuse et pleine d'éclat. "

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Terroirs : granitiques, peu profonds.

Encépagement : syrah.

Viticulture : vignes plantées majoritairement 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 : les raisins sont vendangés manuellement. À 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.

Style : Vin intense et racé. Nez profond de fruits noirs bien mûrs, de poivre blanc, une belle maturité du raisin avec une touche épicée et sauvage, quelques notes boisées délicates. La bouche est charnue et dense, elle tire sa fraicheur d'une note de graphite, lui donnant une belle profondeur. Les tanins sont un peu fermes pour l'instant mais donnent de l' ampleur à ce vin.

Garde : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'année ou plus.

Accord : viande rouge, Côte de bœuf poêlée aux cèpes, poêlée de pommes de terre Rattes et champignons.