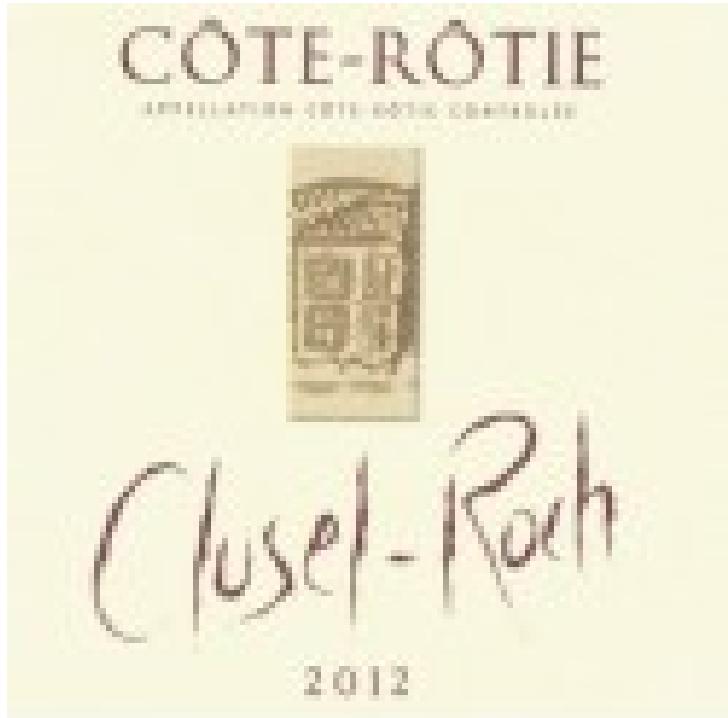


Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Classique" rouge 2012



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH
Millésime: 2012
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Classique
RVF: 16/20
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La principale cuvée de Côte-Rôtie du domaine, vinifiée pour déguster en attendant les cuvées parcellaires plus structurées, mais il faut savoir patienter quelques années quand même ! Déjà une grande Côte-Rôtie de garde, la "marque de fabrique" de Clusel-Roch.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CLUSEL ROCH + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Classique" rouge 2012 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: "Grande finesse de tanins, jus précis, ferme, avec une allonge minérale salivante. Superbe."

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Terroir : lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", tous situés au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ces coteaux sont orientés Sud-Est.

Superficie : 3.5 ha

Cépage : Plus de 95 % Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis), et quelques céps de Viognier complantés.

Age des vignes : 10 à 60 ans

Travail des vignes : nous cultivons nos vignes le plus naturellement possible. Le travail est surtout manuel, le relief empêchant toute grosse mécanisation. La densité est de plus de huit mille céps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées sur échalas ou sur fils de fer suivant la force de la pente. Sur échalas, elles sont taillées en gobelet, sur fils en cordon de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Nous n'utilisons pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et ne traitons que très modérément, sans insecticides ni produit chimique de synthèse. Nos céps sont issus de nos propres sélections de vieilles «serines» (Syrah traditionnelle d'Ampuis), que nous greffons au domaine. Ces « serines » sont moins productives et donnent des raisins aux arômes plus complexes que les sélections modernes.

Vinifications : les vendanges se font à la main, en petites caisses. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. La fermentation est faite avec les levures indigènes. Au cours de la vinification, se succèdent pigeages et remontages. Nous maintenons une température modérée pour une extraction toute en douceur. Nous décuvons après 3 à 4 semaines suivant dégustation.

Elevage : 2 ans en fûts de chêne, (pièce de 228l), dont 15 % de chêne français neuf à grain fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans.

Production annuelle : environ 14000 bouteilles

Garde et apogée : ils peuvent être dégustés dans l'année qui suit la mise en bouteilles, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, ou bien quelques années plus tard, quand l'âge aura ajouté à leur complexité.

Dégustation : vins fins et élégants, avec cependant une présence tannique affirmée. Nez complexe de fruits noirs, d'épices, de violette. Sur des vins à leur apogée, on trouve des arômes de sous-bois, de tabac grillé.

Accord mets et vins : une belle viande grillée, un gigot, un canard. Sur des vins plus vieux on aura de beaux accords avec un gibier. Un millésime un peu plus tendre surprendra avec un poisson d'eau douce.

Vin issu de raisins cultivés en agriculture biologique, Certifié par **ECOCERT**.