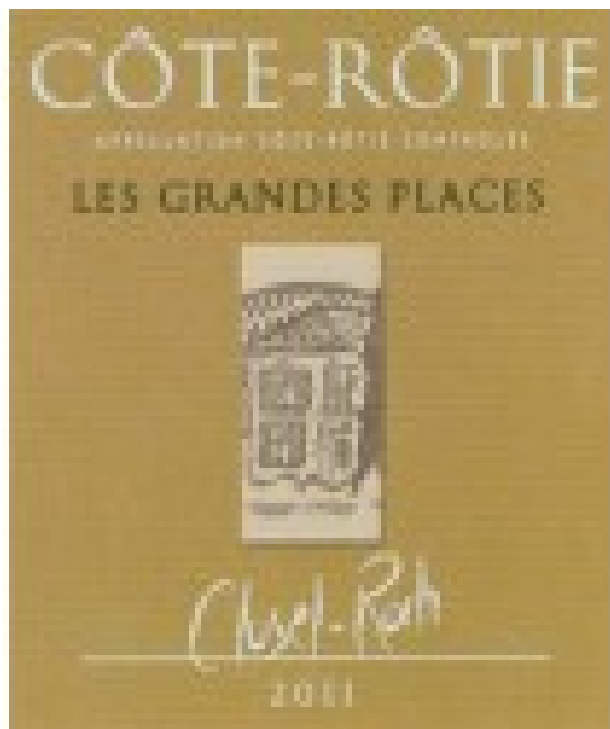


Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Grandes Places" rouge 2011



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille CLUSEL ROCH

Millésime: 2011

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Grandes Places

RVF: 18/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Un des plus grands Lieu-dits de la Côte-Rôtie, vinifié séparément pour respecter l'identité du terroir, la philosophie première du domaine. Ce qui se fait de mieux à Clusel-Roch. 18/20 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Clusel-Roch Côte-Rôtie "Les Grandes Places" rouge 2011

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014: 18/20. *Impeccable série de 4 Côte-Rôtie, avec au sommet Viallière qui combine puissance et grande sève, et surtout un admirable Grandes*

Places à la bouche qui allie un fruité profond à des saveurs épicées. Le terroir avant tout.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Terroir : lieu-dit "les Grandes Places", situé au nord de l'Appellation Côte-Rôtie, sur des sols de micaschiste ferreux. Ce terroir est orienté Sud Est.

Superficie : 1 ha

Cépage : 100 % Syrah de sélection massale (vieilles serines d'Ampuis)

Age des vignes : 80 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 ceps à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées sur échelas ou sur fils de fer suivant la force de la pente. Sur échelas, elles sont taillées en gobelet, sur fils en cordon de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été, le plus souvent avec une charrue tirée par un treuil. 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 ceps 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 25 % de chêne français neuf à grains fin bénéficiant d'un séchage de 4 ans.

Production annuelle : environ 3500 bouteilles

Garde et apogée : il est préférable d'attendre une dizaine d'année pour profiter pleinement de ces vins, pas toujours expressif dans leur jeunesse. On a alors une immense complexité aromatique et gustative. Garde potentielle de plus de 15 ans.

Dégustation : vins très structurés, puissants mais élégants, nez complexe de fruits noirs, d'épices, de sous-bois, de truffe.

Accord mets et vins : plats très goûteux de viande, de gibiers.

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