Domaine Yves Cuilleron Crozes-Hermitage "Labaya" rouge 2022

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2022
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Labaya
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Très joli Crozes Hermitage tout en fruité et en fraîcheur, au prix resté sage et accessible dès sa jeunesse.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cuilleron Crozes-Hermitage "Labaya" rouge 2022

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Origine : 2 ha de vignes, situées au Sud de la commune de Tain l'Hermitage sur la parcelle « Malfondière ».

Terroirs : sols profonds, très caillouteux, sablo limoneux en surface puis argilo sableux.

Encépagement : syrah.

Viticulture : Vignes avec travail du sol sans herbicide chimique. Sans insecticide ni pesticide, 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. A 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.

Dégustation olfactive : Nez de fruits rouges friands et de délicates notes florales.

Dégustation gustative : bouche souple, équilibrée et croquante. Jolie fraîcheur mettant en relief des tanins fins.

Garde : A boire sur la jeunesse, jusqu'à 5/6 ans.

Accord : Viande rouge délicate, ou viande blanche et poisson de caractère. Steak de thon aux herbes, ratatouille aux petites olives niçoises.