

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Madinière" rouge 2022



Prix du produit :

342,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2022

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Le Côte-Rôtie "typé nord" (schistes) relativement accessible jeune de Yves Cuilleron. Une superbe expression de la syrah. Il servira à patienter en attendant "Bonnivières", la grande cuvée "du nord" taillée pour la garde.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Madinière" rouge 2022

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Origine : 4 ha de vignes exposées Sud/Sud-Est, situées au nord de l'AOP. « Madinière » n'est pas le

nom d'un lieu-dit mais vient du nom du ruisseau situé en bas du coteau.

Terroirs : schistes typiques du nord de l'AOC.

Encépagement : syrah.

Viticulture : vignes plantées 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. 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.

Style : Vin harmonieux et subtil. Le nez est sur le côté juteux et poivré de la Syrah, soutenu par un boisé délicat. La bouche est ronde et charnue, les tanins sont veloutés, une belle fraîcheur donne de l'équilibre et de la longueur à ce vin.

Garde : à boire sur les arômes primaires les 5 premières années ou sur les arômes secondaires jusqu'à 10 ans ou plus.

Accord : viande délicate mais goûtue. Filet mignon de veau en croûte de tapenade, rôti en cocotte et caviar d'aubergine.