

Domaine Yves Cuilleron Crozes Hermitage "Laya" rouge 2013 (75 cl)

Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2013

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 14.5/20



Description brève du produit :

Second millésime de Crozes Hermitage pour Yves Cuilleron, plus structuré que 2012. Peut-être le meilleur rapport prix/plaisir de cette illustre maison.

Description du produit :

En savoir plus sur le [Domaine Yves Cuilleron](#) en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: Les Crozes: "Deux Terrasses" exprime le poivre et la violette, avec une bouche facile et digeste. Laya est plus charu, plus ferme. Le niveau est au dessus.

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le millésime 2012:

? **Origine** : 2 ha de vignes, situées au Sud de la commune de Tain l'Hermitage sur la parcelle « Malfondière ». « Laya » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais un ancien nom local d'un quartier de Tain-l'Hermitage.

? **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.

? **Degré d'Alcool** : 13 % Alc./Vol.

? **Production** : env. 12 000 bouteilles.

? **Style** : Nez ouvert et plaisant, nez de fruits rouges friands, notes florales délicates. Bouche souple, équilibrée, gourmande et croquante. Jolie fraîcheur mettant en relief des tanins fins.

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

? **Accord** : Viandes ou poissons de caractère. Petits farcis accompagnés d'une sauce tomates aux senteurs de garrigues, ou une daurade royale grillée avec une écrasée de pommes de terre aux olives noires.