

Domaine Clusel-Roch Coteaux du Lyonnais "Traboules" rouge 2014 (75 cl)



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Guillaume CLUSEL (-ROCH)

Millésime: 2014

Appellation: Coteaux du Lyonnais

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Traboules

Description brève du produit :

Traboules est issu d'une belle parcelle de 3,8 ha de vieux gamays, à 20 km du fief familial d'Ampuis. C'est le dynamique Guillaume Clusel, le fils, qui en plus de s'investir dans les Côte-Rôtie, vinifie depuis 2009 un très joli vin plus accessible jeune. Superbe rapport qualité-prix !

Description du produit :

Lire les commentaires sur le **Domaine Clusel-Roch** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Terroir : Nos Coteaux du Lyonnais viennent du sud de l'appellation, non loin des bords du Rhône. Sur la commune de Millery, les sols sont faits de moraines glaciaires (gros galets), sur le village d'Orliénas de granits. L'exposition est sud-est. Ces vignes sont relativement plates, la

vallée à cet endroit étant peu escarpée. Les terrains formés de sables et de gros galets sont chauds et permettent une bonne maturation du gamay, cépage rouge de cette appellation.

Superficie : 3.8 ha

Cépage : Gamay

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Travail des vignes : Nous cultivons nos vignes le plus naturellement possible. La densité est de plus de cinq mille cepcs à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées assez haut et taillées en cordons 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.

Vinifications : Les vendanges se font à la main. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont partiellement égrappés. Un tiers reste en grappe entière. La fermentation est faite avec les levures indigènes. Nous maintenons une température modérée pour une extraction toute en douceur. Nous décuvons après deux semaines suivant dégustation.

Elevage : 6 mois en cuve inox.

Production annuelle : environ 8000 bouteilles / an

Garde et apogée : Ils peuvent être bus dès la mise en bouteille, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, mais peuvent aussi se garder quatre ou cinq ans.

Dégustation : Ce sont des vins friands, avec une certaine charpente, un beau nez de fruits rouges, groseilles et framboises.

Accord mets et vins : un mâchon de charcuterie Lyonnaise, un barbecue, un fromage de chèvre.

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