Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "L'Amarybelle" rouge 2013 (75 cl)

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2013
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: L'Amarybelle

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Yves Cuilleron** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le millésime 2012:

? **Origine** : sélection de vieilles vignes âgées de 20 à 40 ans, situées en coteaux et en terrasses. « L?Amarybelle » n?est pas le nom d?un lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.
? **Terroirs** : sableux, granitiques, peu profonds.
? **Encépagement** : syrah.
? **Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l?hectare. 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** : 12,5 % Alc./Vol.
? **Production** : env. 36 000 bouteilles.
? **Style** : Vin plaisant, expressif et gourmand. Epices douces, fruits noirs confits et quelques notes délicates de tabac grillé font un joli nez complexe et charmeur. Bouche équilibrée et charnue, tanins veloutés et final sur une puissance épicée.
? **Garde** : peut être bu sur la jeunesse et peut vieillir une dizaine d?année.
? **Accord** : agneau, porc. Filet mignon de porc en croûte de chorizos.

Description brève du produit :

Un cran au dessus des Pierres Sèches, c'est un bon compromis entre grande qualité et possibilité de le déguster relativement jeune. En effet, il faut être encore plus patient pour déguster Les Serines, l'autre Saint-Joseph "de luxe" signé Cuilleron.