

Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à Côté" (syrah) rouge 2024



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2024

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

La syrah fruitée et abordable signée Cuilleron : simplicité et buvabilité en priorité !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à Côté" (Syrah) rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : un assemblage de parcelles situées sur la zone IGP « Collines Rhodaniennes ». Le nom désigne la situation des vignes à côté de la zone d'appellation.

Terroirs : Granitique et alluvionnaire

Encépagement : syrah.

Viticulture : enherbement naturel pour lutter contre l'érosion. Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.

Vinification : vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits oenologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

Élevage : 7 mois 50% en barriques et 50% en cuves. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.

Production : env. 90 000 bouteilles.

Dégustation olfactive : vin plaisant et aromatique. Nez sur les fruits rouges.

Dégustation gustative : de jolis fruits rouges frais et des épices délicates donnent une belle expression de la syrah.

Garde : À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans).

Accord : charcuterie ou viandes grillées (brochettes de bœuf).