

Domaine Yves Cuilleron Saint-Peray "Les Potiers" blanc sec 2024



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2024

Appellation: Saint-Peray

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description brève du produit :

Le Saint-Peray d'assemblage (roussanne et marsanne) signé Yves Cuilleron, toujours très facile d'accès dès sa prime jeunesse.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Yves Cuilleron Saint-Peray "Les Potiers" 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : issu de plusieurs parcelles en pente douce exposées Sud-Ouest et situées sur la commune de Saint Péray. « Les Potiers » n'est pas le nom du lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.

Un assemblage de parcelles en pente douce exposées Sud-Ouest, et situées sur la commune de Saint- Péray. Un vin franc et plaisant sur l'appellation la plus au Sud du Rhône Septentrional.

Terroirs : alluvions à galets.

Encépagement : marsanne et roussanne.

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 et élevage : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes). Vinification (fermentation alcoolique et malolactique) et élevage 50% en foudres bois de 30 hectolitres et 50% en barriques bourguignonnes sans soutirage, 8 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.

Dégustation olfactive : nez ouvert de fruits frais, de mirabelle et de pêche, d'agrumes, de citrons confits et de pierre à fusil.

Dégustation gustative : bouche équilibrée sur un moelleux et une belle tension minérale.

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

Accord : poissons grillés ou au four (saumon, noix de Saint-Jacques ou moules).