

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Cavanos" rouge 2024



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2024

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah



Description brève du produit :

Nouveau nom de l'ancienne cuvée "l'Amarybelle", 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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Cavanos" rouge 2024

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Origine : Pour cette cuvée, nous avons isolé nos parcelles localisées sur Chavanay, ce village, le plus au Nord de l'AOP, fait ressortir l'expression la plus fraîche de la Syrah. C'est également le seul

village à être composé exclusivement de granite à muscovites donnant des « Saint-Joseph » élégants et délicats. Ces parcelles composaient l'essentiel de l'assemblage de la cuvée « Amarybelle ». Nous supprimons donc cette cuvée au profit de la cuvée « Cavanos », ancien nom gaulois de Chavanay.

Terroirs : granite à muscovites.

Encépagement : syrah.

Viticulture : vignes plantées majoritairement en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide, 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. Cuvaçons en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 16 mois en barriques.

Style : Vin équilibré et velouté. Nez de fruits rouges et noirs intenses, de cerises griottes et de cassis, des notes délicates d'essence de bois noble rendent ce vin complexe mais délicat. La bouche possède un très bel équilibre, la texture est veloutée et la pureté du terroir donne une belle élégance. Les tanins sont fins et épicés.

Garde : peut être bu sur la jeunesse et peut vieillir une dizaine d'année.

Accord : viande rouge ou blanche de caractère, boeuf, agneau.
Estouffade de boeuf à la Provençale, riz camarguais.