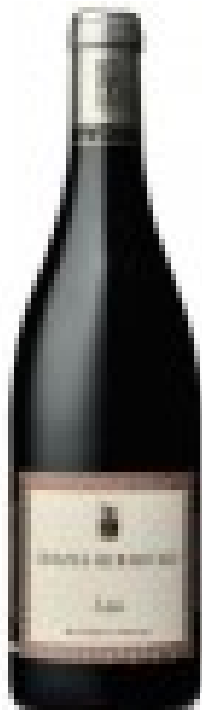


Domaine Yves Cuilleron Crozes Hermitage "Laya" rouge 2014



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2014

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Laya

RVF: 15,5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaires sur ce Crozes Hermitage Laya rouge 2014 signé Yves Cuilleron :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 13/20. *Fruité tendre, majoritairement rouge, fraîcheur limitée, de la rondeur. Apogée de 2016 à 2020.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. *Les Deux Terrasses [le grand Crozes du domaine, ndlr] est souligné par une pointe de végétal. Laya [le plus abordable, ndlr] est bien plus abouti, avec un beau volume de bouche.*

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le millésime 2014 :

Origine : 2 ha de vignes, situées au Sud de la commune de Tain l'Hermitage sur la parcelle « Malfondière ». « Laya » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais un ancien nom local d'un quartier de Tain-l'Hermitage.

Terroirs : sols profonds, très caillouteux, sablo limoneux en surface puis argilo sableux.

Encépagement : syrah.

Viticulture : Vignes avec travail du sol sans herbicide chimique. 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.

Degré d'Alcool : 13,5 % Alc./Vol.

Production : env. 15 000 bouteilles.

Style : Vin charmeur et friand, des fruits rouges et noirs croquants, des fleurs suaves, et quelques notes d'épices lui donnent un nez expressif. La bouche est équilibrée, et juteuse, tanins souples et soyeux, fin de bouche fraîche.

Garde : A boire sur la jeunesse, jusqu'à 5/6 ans.

Accord : Viande rouge délicate, ou viande blanche et poisson de caractère. Steak de thon aux herbes, ratatouille aux petites olives niçoises.

Description brève du produit :

Très joli Crozes Hermitage tout en fraîcheur, au prix resté sage et accessible dès sa jeunesse. 15,5/20 RVF.