

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Le Coteau de Bassenon" rouge 2014



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2014

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Bassenon

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Côte Rôtie Le Coteaux de Bassenon 2014 signé Yves Cuilleron** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15,5/20. *Puissant nez de pêche de vigne et d'épices douces (cannelle), bouche savoureuse où la part de viognier se fait sentir dans ses arômes, la finale manque un peu de raffinement. Apogée 2016 à 2024.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : 1,5 ha de vignes en terrasses exposées Sud et situées sur le coteau de Semons, sur la commune de Tupin-Semons. « Bassenon » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient du nom du ruisseau situé en bas du coteau.

Terroirs : granitiques et gneiss typiques du sud de l'AOC.

Encépagement : 90 % syrah, 10% viognier.

Viticulture : vignes plantées 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.

Degré d'Alcool : 12.5 % Alc./Vol.

Production : env. 9 000 bouteilles.

Style : Vin séduisant et expressif, le fruit est net et pur, cerise griotte, notes délicates et suaves de fleurs, complexifié par une petite pointe épicée et fumée de l'élevage. Bouche équilibrée et élégante, les tanins sont soyeux et le final frais fait exalter la finesse des tanins.

Garde : à boire sur les arômes primaires les 5 premières années ou sur arômes secondaires jusqu'à 10 ans ou plus.

Accord : viande d'une texture délicate mais de caractère, Souris d'agneau confite au miel et au thym.

Description brève du produit :

Celle des 3 Côte-Rôtie qui est destinée à être dégustée jeune: elle vient des terroirs du sud (type Côte Blonde) et comporte 10% de viognier pour un profil flatteur dès sa jeunesse, avec bien sûr toutes les qualités de garde d'une grande Côte-Rôtie signée Cuilleron.