

Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à côté" (Roussanne) blanc sec 2016



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2016

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Vignes d'à Côté (Roussanne)

Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON **Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à côté" (Roussanne) 2015**

La Revue du Vin de France (O. Poels, novembre 2018) : *Dans ce domaine majeur de la Vallée du Rhône, fondé en 1920, la roussanne a toujours tenu une place importante. Alors que nombre de ses voisins la délaissaient, ne sachant pas toujours comment la gérer, la famille Cuilleron a toujours défendu ses vertus. On la retrouve bien sûr dans le vignoble de Saint-Joseph, où elle est exprimée en monocépage dans la cuvée issue du lieu-dit Digue, mais aussi dans le très beau vin IGP Collines rhodaniennes Les Vignes d'à Côté. Ce dernier, constitué de deux parcelles, défend une roussanne gourmande et accessible.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : vignes situées sur les communes de Chavanay et de Saint-Michel-sur-Rhône.

Terroirs : granitiques.

Encépagement : roussanne.

Viticulture : vignes enherbées pour lutter contre l'érosion. Sans insecticide ni pesticide, 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. Bien que mécanisable, le travail manuel est privilégié.

Vinification : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri et débourage. Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox avec contrôle des températures.

Élevage : 6 mois sur lies en cuves et en barriques.

Degré d'Alcool : 12,5 % Alc./Vol.

Production : env. 7 400 bouteilles.

Style : Vin charmeur, délicat et frais. Nez de fleurs blanches et de miel. Bouche équilibrée, souple et précise. Jolie fraîcheur acidulée en fin de bouche.

Garde : à boire dans la jeunesse jusqu'à 3 ou 4 ans.

Accord : servir à 12°. Coquillages, moules au vin blanc et au citron.

Description brève du produit :

Un blanc d'entrée de gamme 100% roussanne (donc bien rond) signé Cuilleron : tout en légèreté et en finesse, très réussi en 2016, mais quantités assez limitées.