

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Lieu dit Bonnavières" rouge 2016



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2016

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Lieu dit Bonnavières

RVF: 16/20

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Lieu dit Bonnavières" 2016

Guide Hachette des vins 2020 : 1*/3 (Vin très réussi). *Les arômes marqués de cacao et de torréfaction témoignent de l'élevage haut de gamme (dix-huit mois de fût avec 60 % de bois neuf) de ce rouge sensuel et moderne. Juteuse et charnue à l'attaque, dotée de tanins ronds, la bouche gagne en tension et en fraîcheur et libère en finale de douces effluves de fruits mûrs, de poivre vert et de chêne. Facile d'accès mais du potentiel.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20.

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2016) : 15,5-16,5/20. *Le terroir de Bonnavières donne son nom à cette cuvée, remplaçant Les Terres Sombres. C'est un vin de demi-corps,*

épuré, rafraîchi par une fine acidité et de beaux amers.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Origine : Au coeur de l'appellation Côte-Rôtie, sur la commune d'Ampuis, se trouve le lieu-dit « Bonnavières », un beau coteau exposé « Est » préservant la fraîcheur, sur lequel est plantée une partie de nos vieilles vignes.

« Bonnavières » remplace la cuvée « Terres Sombres » qui était produite majoritairement avec les vins de ce lieu-dit.

Terroirs : schistes typiques du nord de l'AOP.

Encépagement : syrah.

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. Cuvaions en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 18 mois en barriques.

Degré d'Alcool : 13.50 % Alc./Vol.

Style : Vin profond et concentré. Nez un peu serré, mais qui laisse apercevoir des notes de fruits noirs épicés, de bois de santal, de graphite et quelques arômes fumés. Bouche d'une très belle pureté, l'équilibre est parfait, le milieu de bouche possède un touché velouté caractéristique du millésime et la beauté du terroir apporte une fraîcheur minérale à ce vin.

Garde : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'années ou plus.

Accord : gibier ou viande puissante, Parmentier de confit de canard, Magret de canard et endives caramélisées.

Description brève du produit :

La Rolls des Côte-Rôtie chez Cuilleron, qui remplace la cuvée "Terres Sombres", à oublier

quelques années en cave... pour un grand moment de dégustation quelques années plus tard !
16/20 RVF.