

# Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Lyséras" blanc sec 2017



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Lyséras

RVF: 15/20

Cépage dominant: roussanne-marsanne

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Cuilleron Saint-Joseph  
"Lyséras" blanc sec 2017

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 15/20. *Les blancs sont de bon niveau. Lyseras est un saint-joseph facile d'accès, sans reproche.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Origine** : vignes exposées Est/Sud-Est et situées sur les coteaux de la commune de Chavanay.  
« Lyseras » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.

**Terroirs** : sableux et granitiques.

**Encépagement** : 50% marsanne et 50% roussanne.

**Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. 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.

**Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri puis pressurage. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

**Élevage** : 9 mois en barriques, sur lies, sans soutirage, avec batonnages réguliers.

**Degré d'Alcool** : 13% Alc./Vol.

**Production** : env. 19 000 bouteilles.

**Style** : Vin charmeur et fruité. Nez plaisant de fruits jaunes bien mûrs, pêches, zestes d'agrumes et notes miellées. La bouche est tendre et gourmande, La finale acidulée donne une belle longueur.

**Garde** : à boire sur le fruité jusqu'à 3 ou 4 ans.

**Accord** : servir entre 12 et 14°. Poisson, papillote de cabillaud, tomates cerises et verveine fraîche.

#### **Description brève du produit :**

**15/20 RVF.** Un Saint-Joseph blanc charmeur et gourmand, issu d'un savant assemblage de roussanne et de marsanne, que vous pourrez déguster sans attendre.