

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2016 MAGNUM



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Serines

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaire sur ce

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vions de France 2019 (août 2018) : coup de coeur, 16,5/20. *Les Serines reste une valeur sûre. Marqué par son sol, le vin est aussi concentré tout en restant plus facile et digeste. Une palette plus sur le fruit, moins impactée par son élevage. Le vin épouse son terroir. La bouche est serrée, le jus appétant, l'ensemble s'avère sapide et dynamique.*

Le Point "spécial vin" (sept. 2018) : 16/20. *Fruits noirs, épices, mûre, bouche large, dense, jolis tanins, gourmand, joli fruit.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Terroirs : granitiques, peu profonds.

Encépagement : syrah.

Viticulture : vignes plantées majoritairement 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. À 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 : 18 mois en barriques.

Degré d'Alcool : 13% Alc./Vol.

Style : Vin intense et racé. Nez profond de fruits noirs bien mûrs, de poivre blanc, une belle maturité du raisin avec une touche épicée et sauvage, quelques notes boisées délicates. La bouche est charnue et dense, elle tire sa fraîcheur d'une note de graphite, lui donnant une belle profondeur. Les tanins sont un peu fermes pour l'instant mais donnent de l'ampleur 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'année ou plus.

Accord : viande rouge, Côte de bœuf poêlée aux cèpes, poêlée de pommes de terre Rattes et champignons.

Description brève du produit :

Le Grand Saint-Joseph de garde d'Yves Cuilleron dans un grand millésime. Incontournable. Coup de coeur et 16,5/20 RVF.