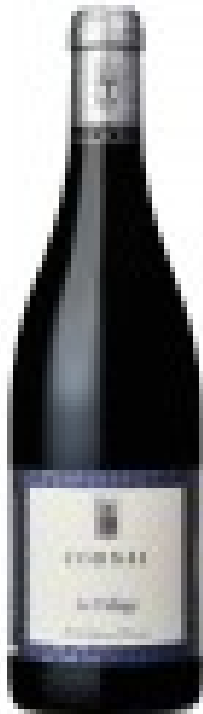


Domaine Yves Cuilleron Cornas "Le Village" rouge 2012



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2012

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Village

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Yves Cuilleron** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Yves Cuilleron Cornas "Le Village" rouge 2012** :

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Robe noire, un peu plus souple que les-vires mais aussi élégant, raffiné même dans sa texture, allongé par un élevage réussi : cornas dominait côte-rôtie cette année au domaine ! Apogée de 2018 à 2027.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *Also impressive, the 2012 Cornas Village, which sees only 30% new oak, offers classic Cornas flare with cassis, black raspberry, barbecue sauce, licorice and chocolaty notes to go with medium to full-bodied richness on the palate. I love the overall purity here, and given the solid texture and polish to the tannin, I suspect it will be approachable on release.*

Fiche technique rédigée par le domaine Cuilleron :

? **Origine** : *Vignes situées sur 3 parcelles différentes, une derrière l'église du village de Cornas, une sur le lieu-dit « Les Cotes » et une sur le lieu-dit « Reynard ». « Le Village » n'est pas le*

nom d'un lieu dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.

? **Terroirs** : granitiques en terrasses.

? **Encépagement** : syrah.

? **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, 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** : 12,5 % Alc./Vol.

? **Production** : env. 4 800 bouteilles.

? **Style** : Vin flatteur et expressif, mélange de fruits rouges et noirs bien mûrs, de fleurs, notes suaves de pivoine, et d'encre. Attaque ronde et charmeuse, évolution ample et charnue, belle longueur fraîche et épicée.

? **Garde** : peut être bu sur la jeunesse et peut vieillir une dizaine d'années.

? **Accord** : viande rouge, bœuf, canard.. Médaillons d'Autruche à l'échalote, légumes croquants aux herbes.

Description brève du produit :

4800 bouteilles produites seulement, avec - entre autres - cette petite parcelle située juste derrière l'église du village de Cornas. 91/100 Parker. Bettane Desseauve 16/20