

Domaine Yves Cuilleron Condrieu "La Petite Côte" blanc sec 2019



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2019

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Petite Côte

RVF: 91/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cuilleron Condrieu "La Petite Côte" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **91/100**. *Un Condrieu salin et porté par des notes d'agrumes très réjouissantes. Nous louons cette belle vivacité.*

La Revue du Vin de France (La vallée du Rhône : Rouges, blancs, rosés... Vous allez vous régaler - O. Poussier et R. Petronio - juin 2021) : *Muguet, jasmin, avec une pointe de bergamote, le nez est simple mais friand. Un style facile avec un cœur de bouche rond sans être envahissant. Le vin reste frais.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : vignes au centre de l'AOP, majoritairement en terrasses sur la commune de

Chavanay, exposées Sud/Sud-Est. Avec la particularité d'être exclusivement sur des granites à muscovites. La Petite Côte n'est pas un nom de lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.

Terroirs : granite à muscovite.

Encépagement : viognier.

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 et triés manuellement. Pressurage, débourbage. Fermentation alcoolique en barriques, sans soutirage, avec batonnages réguliers. Fermentation malolactique également 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. 37 000 bouteilles.

Style : Vin expressif et séduisant. Le nez évoque un panier de fruits dorés par le soleil, abricot, coing, pêche et agrumes. Quelques notes suaves de fleurs (lilas, rose et violette) et de miel complexifient l'ensemble encore plus charmeur. La bouche est gourmande et fraîche, une belle puissance épicée et une amertume désaltérante allonge la finale.

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

Accord : poissons délicats, carpaccio de saumon et de daurade marinés.

Description brève du produit :

Un Condrieu gourmand et plein de fraîcheur. Une valeur sûre pour les amateurs de viognier à déguster jeune.