

# Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Le Lombard" blanc sec 2013



Prix du produit :

**124,20 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2013

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Lombard

Cépage dominant: marsanne

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON**

**Sur ce Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Le Lombard" blanc sec 2013 :**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Origine** : sélection de vieilles vignes, exposées Est/Sud-Est et situées sur le coteau de Verlieu. « Le Lombard » n'est pas le nom du lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.

**Terroirs** : sableux et granitiques.

**Encépagement** : marsanne.

**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 à bonne maturité 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. 9 600 bouteilles.

**Style** : Vin d'une grande complexité aromatique, savant mélange de notes fruitées (pêches?) et de délicates notes d'amandes et de noisettes grillées. La bouche est tenue par une belle fraîcheur, la rondeur arrive en évolution et le final est mis en relief par des notes épicées et une pointe d'amertume désaltérante.

**Garde** : peut être bu sur les arômes primaires jusqu'à 3 ou 4 ans, mais aussi sur les arômes secondaires entre 6 et 10 ans.

**Accord** : servir entre 12 et 14° C. Poissons et crustacés, langoustines aux herbes, filets de rougets aux asperges.

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

Un Saint-Joseph blanc 100% marsanne, à la production très réduite en 2013.