

Domaine Yves Cuilleron Cornas "Le Village" rouge 2020



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2020

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Village

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cuilleron Cornas "Le Village" rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : Cette cuvée est un assemblage de trois parcelles situées sur le village de Cornas, sur les lieu-dits «Les Côtes», «Reynard» et «Cayret»..

Terroirs : Granite et « Saprolite ».

Encépagement : syrah.

Viticulture : plantées en haute densité (8000-10000 pieds par ha). Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ébourgeonnage au printemps.

Vinification : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins

possible de produits oenologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

Élevage : 18 mois en barriques. Assemblage des parcelles avant la mise en bouteille.

Dégustation olfactive : Nez de fruits noirs mûrs, d'épices et de sous-bois.

Dégustation gustative : Bouche équilibrée avec une évolution ronde et gourmande. La finale est longue avec des tanins mûrs et épicés.

Garde : À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (entre 6 et 10 ans).

Accord : Veau ou viande rouge : boeuf, canard. Osso bucco de veau.

Description brève du produit :

4800 bouteilles produites seulement, avec - entre autres - cette petite parcelle située juste derrière l'église du *village* de Cornas.