

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Le Coteau de Bassenon" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2012

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Bassenon

RVF: 14/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, dec 2013): *The Cote Rotie Bassenon, which incorporated 10% Viognier and spent 18 months in 50% new oak, offers a perfumed, pure and lively feel, with notions of flowers, violets, plum and blackberry-styled fruit. Medium to full-bodied, with fine tannin that emerges on the finish, it-s a promising barrel sample. I suspect it will benefit from short term cellaring and have 12-15 years of longevity.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Origine : 1,5 ha de vignes en terrasses exposées Sud et situées sur le coteau de Semons, sur la commune de Tupin-Semons. « Bassenon » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient du nom du ruisseau situé en bas du coteau.

? **Terroirs** : granitiques et gneiss typiques du sud de l'AOC.

? **Encépagement** : 90 % syrah, 10% 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 manuellement. A la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuvaisons 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. 9 300 bouteilles.

? **Style** : Vin charmeur et élégant. Nez délicat, suave et floral, jolis fruits rouges légèrement fumés. Bouche équilibrée et fine, tanins soyeux et épicés.

? **Garde** : à boire sur les arômes primaires les 5 premières années ou sur arômes secondaires jusqu'à 10 ans ou plus.

? **Accord** : viande d'une texture délicate mais de caractère. Caille rôtie au pain d'épices et pruneaux.

Description brève du produit :

Celle des 3 Côte-Rôtie de Cuilleron qui est destinée à être dégustée jeune: elle comporte 10% de viognier pour un profil flatteur dès sa jeunesse, avec bien sûr toutes les qualités de garde d'une grande Côte-Rôtie signée Cuilleron.