

# Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Terres Sombres" rouge 2012



Prix du produit :

**312,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2012

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Terres Sombres

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce **Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Terres Sombres" rouge 2012** :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, dec 2013): *The most impressive of the trio is the 2012 Cote Rotie Terres Sombres! A smoking blend of 100% Syrah that will see 18 months in 60% new French oak, it boasts knockout aromas of black raspberry, cassis, violets, licorice and crushed rock. Medium to full-bodied, beautifully pure and elegant, with fine tannin emerging on the finish, it has loads of potential, as well as upwards of two decades of longevity.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine Cuilleron :**

? **Origine** : 1,8 ha de vignes en terrasses exposées Sud/Sud-Est, situées sur des lieux-dits réputés du Nord de l'Appellation sur la commune d'Ampuis. « Terres Sombres » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient de la couleur brune du sol.

? **Terroirs** : schistes typiques du nord de l'AOC.

---

? **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. 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 profond et intense. Nez complexe de fruits noirs, d'épices (clou de girofle) et de feuilles de tabacs grillées. Bouche racée, la concentration et la tension, s'unissent dans l'équilibre. Tanins veloutés, puissance épicée en finale.

? **Garde** : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'années ou plus.

? **Accord** : gibier ou viande puissante, pavé de bœuf en croûte de moutarde en graines.

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

La Rolls des Côte-Rôtie chez Cuilleron, à oublier quelques années en cave... pour un grand moment de dégustation quelques années plus tard ! Bettane Desseauve 15/20