Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Les Serines" rouge 2013

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Yves CUILLERON
Millésime: 2013
Appellation: Saint-Joseph
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Serines
RVF: 16/20
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *C'est un joli vin. Il doit digérer son élevage qui le patine un peu, mais reste une valeur sûre de la cave.*

Guide Hachette des vins 2017 : 2*(vin remarquable). *L'une des cuvées phares du domaine, souvent en vue dans ces pages. Le 2103 peut se résumer en deux mots : intensité et concentration. Autant en matière aromatiques (fruits rouges mûrs, épices) qu'en bouche, avec un vin plein; riche et suave, bâti sur de beaux tanins de garde. Apogée : 2019-2026*

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le millésime 2012:

Origine : sélections de vieilles vignes, issues de sélections massales, exposées Sud/Sud-Est et

situées en coteaux et en terrasses. « Les Serines » n?est pas le nom d?un lieu-dit mais vient du nom local de la syrah.

Terroirs : granitiques, peu profonds.

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. À 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. 13 000 bouteilles.

Style : Vin profond et complexe, mélange de fruits noirs intenses, d?épices, d?encre et quelques notes de torréfaction délicates. Bouche ample et veloutée, la pureté de ce vin donne une magnifique longueur minérale, tanins mûrs épicés.

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?année ou plus.

Accord : viande rouge, Brochettes de magret de canard mariné au sésame, cuites au barbecue.

Description brève du produit :

Caisse bois de 6 bouteilles. Le Grand Saint-Joseph de garde d'Yves Cuilleron. Incontournable. 16/20 RVF.