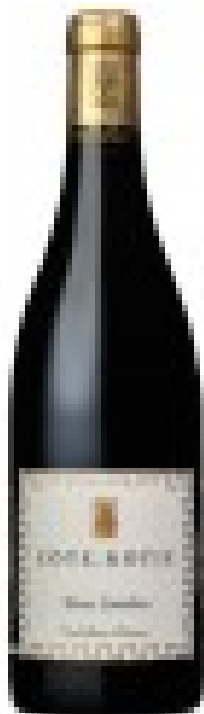


Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Terres Sombres" rouge 2013



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2013

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Terres Sombres

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE YVES CUILLERON

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *"Il se montre plein et charnu, il en a sous le pied et cela devrait bien vieillir."*

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (avril 2016) : *"Les raisins de cette cuvée proviennent de Bonnavières, un secteur tourné vers l'est (schistes) qu'il faut vendanger tard. Le vin se démarque par un supplément de chair et de volume. C'est plein, avec des tanins bien patinés car enrobés par un fruit assez pur. 16.5/20"*

Apogée : 2025-2035.

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le millésime 2012:

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.

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 boeuf en croûte de moutarde en graines.

Description brève du produit :

Caisse bois de 6 bouteilles. La Rolls des Côte-Rôtie chez Cuilleron, à oublier quelques années en cave... pour un grand moment de dégustation quelques années plus tard ! **16,5/20 RVF.**