

Domaine Yves Cuilleron Saint-Joseph "Lieu-Dit Digue" blanc sec 2017



Prix du produit :

25,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Lieu-Dit Digue

RVF: 16/20

Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine Cuilleron Saint-Joseph "Lieu-Dit Digue" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Les blancs sont de bon niveau. La Digue Nous impressionne : 100% roussanne en 2017, le vin témoigne d'une parfaite gestion de la maturité conjuguée à une belle tension minérale.*

La Revue du Vin de France (juin 2018) : **16/20**. *Le côté mûr de la roussanne domine. Le boisé est plus lacté en bouche. Riche, la trame n'accuse pourtant aucune mollesse. Une réussite du millésime.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine : « Digue » est une cuvée parcellaire provenant d'un seul lieu-dit se situant sur un

coteau très pentu, exposé plein sud, de la commune de Saint-Pierre de Boeuf.

Terroirs : Granite du Velay et de migmatiques claires.

Encépagement : roussanne.

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, avec des tris à bonne maturité. À la cave, tri, puis pressurage. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Élevage : 9 mois en barriques, sur lies, sans soutirage, avec batonnages réguliers.

Degré d'Alcool : 13,5 % Alc./Vol.

Production : env. 7 500 bouteilles.

Style : Vin fin et complexe. Nez plaisant et parfumé sur des arômes de fleurs blanches délicates, des agrumes frais et des petites nuances miellées. La bouche est équilibrée et racée, le milieu de bouche est rond et velouté, la finale exprime la minéralité du terroir.

Garde : peut être bu sur les arômes primaires jusqu'à 3 ou 4 ans, mais aussi sur les arômes secondaires entre 6 et 10 ans.

Accord : servir entre 12 et 14°. Viandes blanches et abats, et crustacés. Ravioles de homard, sauce safranée.

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un nouveau Saint-Joseph 100% roussanne issu d'une sélection parcellaire qui tiendra jusqu'à 10 ans en cave, mais accessible jeune grâce au talent du vinificateur.