

Domaine Yves Cuilleron Côte-Rôtie "Le Coteau de Bassenon" rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

40,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2011

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Bassenon

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014: *Les cuvées de prestige, Bassenon et Terre Sombre en Côte-Rôtie, sont des vins de très haut niveau.*

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Joli vin de granite, complexe au nez, sur la pivoine et la framboise, texture fine, belle longueur. Apogée de 2018 à 2026*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, dec 2013): *The 2011 Cote Rotie Bassenon is a major success in the vintage. Classy and perfumed, with the hallmark Cote Rotie bouquet of juicy berry fruit, spring flowers, bacon fat and hints of leather, this medium to full-bodied, supple, pure and finesse-oriented effort can be consumed anytime over the coming decade.*

Commentaires du domaine sur la Côte-Rôtie "Bassenon" 2011:

? Origine :1,5 ha de vignes en terrasses exposées Sud et situées sur le coteau de Semons, sur la commune de Tupin-Semons. « Bassenon » est le nom du ruisseau situé en bas du coteau.

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

? 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. Cuvaision 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 :13 % Vol.

? Production :env. 8 000 bouteilles.

? Style : nez fin et floral. Bouche élégante, fruits mûrs, belle longueur sur la fraîcheur. Vin tout en finesse et en dentelle.

? 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 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.

Bettane Desseauve 16/20