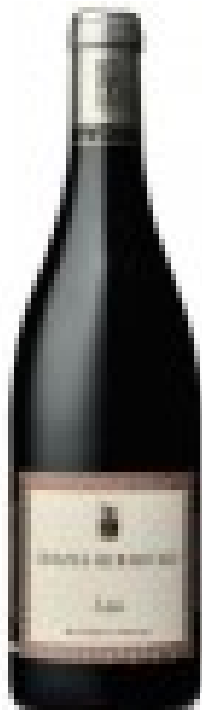


# Domaine Yves Cuilleron Crozes Hermitage "Laya" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

**17,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2013

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Laya

RVF: 14.5/20

## Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Yves Cuilleron** en général.

## Commentaires sur ce vin en particulier:

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016:** Les Crozes: "Deux Terrasses" exprime le poivre et la violette, avec une bouche facile et digeste. Laya est plus charu, plus ferme. Le niveau est au dessus.

## Fiche Technique rédigée par le domaine pour le millésime 2012:

? **Origine** : 2 ha de vignes, situées au Sud de la commune de Tain l'Hermitage sur la parcelle « Malfondière ». « Laya » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais un ancien nom local d'un quartier de Tain-l'Hermitage.

? **Terroirs** : sols profonds, très caillouteux, sablo limoneux en surface puis argilo sableux.

? **Encépagement** : syrah.

? **Viticulture** : Vignes avec travail du sol sans herbicide chimique. 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** : 13 % Alc./Vol.

? **Production** : env. 12 000 bouteilles.

? **Style** : Nez ouvert et plaisant, nez de fruits rouges friands, notes florales délicates. Bouche souple, équilibrée, gourmande et croquante. Jolie fraîcheur mettant en relief des tanins fins.

? **Garde** : A boire sur la jeunesse, jusqu'à 5/6 ans.

? **Accord** : Viandes ou poissons de caractère. Petits farcis accompagnés d'une sauce tomates aux senteurs de garrigues, ou une daurade royale grillée avec une écrasée de pommes de terre aux olives noires.

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

Second millésime de Crozes Hermitage pour Yves Cuilleron, plus structuré que 2012. Peut-être le meilleur rapport prix/plaisir de cette illustre maison.