

Domaine Yves Cuilleron Condrieu "Les Chaillets" blanc sec 2013



Prix du produit :

46,80 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2013

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Chaillets

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CUILLERON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce Condrieu Les Chaillets 2013 du domaine Yves Cuilleron :

La Revue du Vin de France "Spécial millésime 2013" (A. Goujard, juin 2014) : Classé dans les "réussites du millésime".

Guide des Meilleurs Vins de France 2016: "*Les Chaillets*" arbore une autre définition (que "*La Petite Côte*" ndr) avec une certaine maîtrise de l'exubérance de ce cépage et une allonge bien plus affirmée.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Origine : les meilleures et les plus vieilles vignes du domaine. Pentues, exposées Sud/Sud-Est, situées en terrasses au-dessus de la commune de Chavanay. « Les Chaillets » n'est pas un nom de lieu-dit mais vient du nom local de terrasses.

Terroirs : granite à muscovite.

Encépagement : 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 à bonne maturité sont vendangés et triés manuellement. 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. 20 500 bouteilles.

Style : Vin puissant, profond et pure. Nez complexe où les arômes du cépage (abricot et violette) seentrelacent avec les arômes minéraux du terroir et les arômes légèrement grillés de l'élevage (amandes). Bouche droite et élancée, joli touché velouté, petites épices douces en final.

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

Accord : poissons délicats, crustacés et coquillages, Langoustines au citron et à la sauge fraîche.

Description brève du produit :

Les meilleurs et les plus vieux viogniers de Cuilleron, exposés sud/sud-est et conduits sur des pentes très raides, en terrasses (*chaillets* localement). Puissance et minéralité à la fois. 15,5/20 RVF.