

Domaine Yves Cuilleron "Les Vignes d'à Côté" (syrah) rouge 2014 (75 cl)



Prix du produit :

9,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Yves CUILLERON

Millésime: 2014

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Vignes d'à Côté (syrah)

Description du produit :

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

Sur ce vin en particulier:

Fiche technique rédigée par le domaine pour le millésime 2013:

? **Origine** : vignes situées sur la commune de Chavanay.

? **Terroirs** : granitiques et alluvionnaires.

? **Encépagement** : syrah.

? **Viticulture** : vignes enherbées pour lutter contre l'érosion. 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. Bien que mécanisable, le travail manuel est privilégié.

? **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri, éraflage. Fermentation alcoolique en cuves ouvertes. Macération d'environ 2 semaines. Fermentation avec les levures naturelles.

? **Élevage** : 8 mois en cuves et en barriques.

? **Degré d'Alcool** : 12 % Alc./Vol.

? **Production** : env. 50.000 bouteilles.

? **Style** : Vin de plaisir et de gourmandise. Nez expressif de petits fruits rouges frais. Bouche souple et fruitée, final acidulé.

? **Garde** : boire de préférence dans la jeunesse jusqu'à 3 ou 4 ans.

? **Accord** : servir entre 12° et 14°, charcuterie, barbecue, brochettes de bœuf à la tapenade verte, brochette de poulet aux pruneaux.

Description brève du produit :

Quand Yves Cuilleron décide de vinifier une syrah abordable... une véritable démonstration de perfection dans la simplicité. Quel vin pour 9 euros !