



C A V E
YVES CUILLERON

Côte-Rôtie LIEU-DIT «BONNIVIÈRES»



CÉPAGE: 100% Syrah

VITICULTURE: plantées en haute densité (8000 - 10 000 pieds par ha). Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.

VINIFICATION: vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits oenologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

Degustation: Nez un peu serré mais qui révèle des notes de fruits noirs épicés, de bois de santal, de graphite et quelques arômes fumés. Bouche pure et équilibrée avec un velouté et une fraîcheur minérale caractéristique du terroir. Cuvée de garde. Préférable d'attendre 5 ans et peut vieillir 15 ans ou plus. Gibier ou viande puissante (gibier de cerf au griotte).

GRAPE VARIETY: 100% Syrah

VITICULTURE: planted in high density (8,000-10,000 feet per acre). Ha). Treatments limited to the maximum according to the weather, no insecticide to preserve biodiversity, little fertilizer and only organic. Control of vigour and yields, leaf removal, green harvesting for a better ripening of the raisins. Disbudding in spring.

VINIFICATION: manual harvesting, plot by plot traditional vinification. Use as little as possible of oenological products (indigenous yeasts). In the cellar, sorting, crushing and partial destemming. Maceration for 3 weeks in open vats.

Degustation: The nose is a bit tight but reveals notes of spicy black fruits, sandalwood, graphite and some smoky aromas. Pure and balanced on the palate with a velvety and mineral freshness characteristic of the terroir. Cuvée de garde. Preferable to wait 5 years and can age 15 years or more. Game or powerful meat (deer game with morello cherry).