



CAVE
YVES CUILLERON

Côte-Rôtie MADINIÈRE



CÉPAGES: 97% Syrah et 3% Viognier

VITICULTURE: plantées en haute densité (8 000-10 000 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 œnologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

ÉLEVAGE: 18 mois en barriques. Assemblage des parcelles avant la mise en bouteille.

Dégustation: Nez au côté juteux et poivré de la Syrah, soutenu par un boisé délicat. Bouche ronde est charnue, des tanins veloutés. Une belle fraîcheur donne de l'équilibre et de la longueur. Servir à 16 /18 ° C À déguster jeune sur les arômes fruités (4 à 5 ans) ou sur les arômes d'évolution (10 ans et plus). Viande de caractère (agneau ou canard).

GRAPE VARIETIES: 97% Syrah and 3% Viognier

VITICULTURE: plantées en haute densité (8 000-10 000 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 œnologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

ÉLEVAGE: 18 mois en barriques. Assemblage des parcelles avant la mise en bouteille.

Dégustation: Nez au côté juteux et poivré de la Syrah, soutenu par un boisé délicat. Bouche ronde est charnue, des tanins veloutés. Une belle fraîcheur donne de l'équilibre et de la longueur. Servir à 16 /18 ° C À déguster jeune sur les arômes fruités (4 à 5 ans) ou sur les arômes d'évolution (10 ans et plus). Viande de caractère (agneau ou canard).