



C A V E
YVES CUILLERON

St Joseph Cavanos



CÉPAGES : Syrah

TERROIR : Granite à muscovite

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 oenologiques (levures indigènes). À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

ÉLEVAGE : 16 mois en barriques. Assemblage des parcelles avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION OLFACTIVE : Nez de fruits rouges et noirs intenses, de cerises griottes et de cassis. Des notes délicates d'essence de bois nobles rendent ce vin complexe.

DÉGUSTATION GUSTATIVE : La bouche possède un très bel équilibre, la texture est veloutée et la pureté du terroir donne une belle élégance. Les tanins sont fins et épicés.

ACCORDS : Viande rouge ou blanche de caractère.

GRAPES: Syrah

TERROIR: Granite with muscovite

VITICULTURE: planted in high density (8,000-10,000 vines per ha). Treatments limited to the maximum depending on the weather, no insecticide to preserve biodiversity, little fertilizer and only organic. Control of vigor and yields, leaf stripping, green harvesting for better ripening of the grapes. Disbudding in the spring.

VINIFICATION: manual harvest, plot-by-plot and 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.

AGEING: 16 months in barrels. Assembly of the plots before bottling.

OLFACTORY TASTING: Nose of intense red and black fruits, morello cherries and blackcurrant. Delicate notes of noble wood essence make this wine complex.

TASTE: The mouth has a very nice balance, the texture is velvety and the purity of the terroir gives a beautiful elegance. The tannins are fine and spicy.

PAIRINGS: Red or white meat with character.