



C A V E
YVES CUILLERON

La Petite Côte



CÉPAGES : 100% Viognier

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 ET ÉLEVAGE : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes). Vinification (fermentation alcoolique et malolactique) et élevage 50% en foudres bois de 30 hectolitres et 50% en barriques bourguignonnes sans soutirage, 8 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION OLFACTIVE : nez aux notes d'abricots, de coings, de pêches et d'agrumes. Quelques notes délicates de fleurs (lilas, rose et violette) et de miel.

DÉGUSTATION GUSTATIVE : bouche gourmande et fraîche, une belle puissance

ACCORDS : Apéritif, poisson.

GRAPES: 100% Viognier

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 AND AGEING: manual harvesting, plot-by-plot and traditional vinification. Use of oenological products (indigenous yeasts) as little as possible. Vinification (alcoholic and malolactic fermentation) and aging 50% in wooden tuns of 30 hectoliters and 50% in Burgundy barrels without racking, 8 months on the lees. Blending of the different plots before bottling.

OLFACTORY TASTING: nose with notes of apricots, quinces, peaches and citrus fruits. Some delicate notes of flowers (lilac, rose and violet) and honey.

GUSTATORY TASTING: gourmet and fresh mouth, a beautiful power

PAIRINGS: Apéritif, fish.