



C A V E
YVES CUILLERON

Roussanne

Les Vignes D'à Coté



CÉPAGE : 100% Roussanne

SOL : Granitique et Alluvionaire

VITICULTURE : enherbement naturel pour lutter contre l'érosion. 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, vendanges 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).

ELEVAGE : Elevage 1/3 en foudres bois de 30 hectolitres, 1/3 en barriques bourguignonnes sans soutirage et 1/3 en cuves, 7 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille

DÉGUSTATION

Nez : Vin fin et aromatique. Nez de fruits charnus et gourmands, accompagné de douces fleurs blanches et d'agrumes.

Bouche : bouche fraîche et agréable, sur une belle longueur fruitée.

GRAPE VARIETY: 100% Roussanne

SOIL: Granitic and Alluvial

VITICULTURE: natural grassing to fight against erosion. 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).

AGEING: Aged 1/3 in 30 hectoliter wooden tuns, 1/3 in Burgundy barrels without racking and 1/3 in vats, 7 months on the lees. Blending of the different plots before bottling

TASTING

Nose: Fine and aromatic wine. Nose of fleshy and gourmet fruits, accompanied by sweet white flowers and citrus fruits.

Palate: fresh and pleasant mouth, on a beautiful fruity length.