



C A V E
YVES CUILLERON



CÔTE-RÔTIE

TERRES SOMBRES

AOP : CÔTE-RÔTIE TERRES SOMBRES 2012

- **Origine** : 1,8ha de vignes en terrasses exposées Sud/Sud-Est, situées sur des lieux-dits réputés du Nord de l'Appellation sur la commune d'Ampuis. « Terres Sombres » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient de la couleur brune du sol.
- **Terroirs** : schistes typiques du nord de l'AOP.
- **Encépagement** : syrah.
- **Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. A la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuivaisons en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 18 mois en barriques.
- **Degré d'Alcool** : 12,5% Vol.
- **Production** : env. 9 300 bouteilles.
- **Style** : Vin profond et intense. Nez complexe de fruits noirs, d'épices (clou de girofle) et de feuilles de tabacs grillées. Bouche racée, la concentration et la tension, s'unissent dans l'équilibre. Tanins veloutés, puissance épicée en finale.
- **Garde** : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'années ou plus.
- **Accord** : gibier ou viande puissante, pavé de bœuf en croûte de moutarde en graines.