



C A V E
YVES CUILLERON



SAINT-JOSEPH LES PIERRES SÈCHES

AOP : SAINT JOSEPH LES PIERRES SÈCHES 2012

- **Origine** : sélection de vignes situées sur les coteaux de la commune de Chavanay. « Les Pierres Sèches » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais vient des murs de pierres sèches construits à la main et sans ciment, et qui servaient à consolider les terrasses des vignes en coteaux.
- **Terroirs** : sableux, granitiques, peu profonds.
- **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. À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuaisons 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% Alc./Vol.
- **Production** : env. 48 400 bouteilles.
- **Style** : Nez friand de fruits rouges acidulés, notes de graphite. Bouche souple et fraîche, petits tanins croquants mis en relief par la fraîcheur minérale de la fin de bouche.
- **Garde** : peut être bu sur la jeunesse et peut vieillir une dizaine d'années.
- **Accord** : volaille, ou viande tendre, côte de veau aux girolles, petites pommes de terres nouvelles sautées.