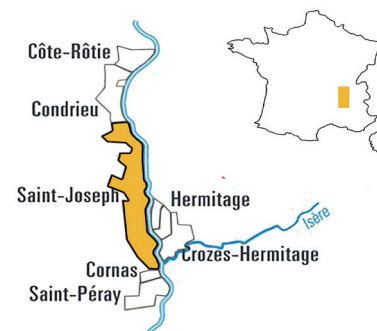


Saint-Joseph LYSERAS

CAVE
YVES CUILLERON

Depuis 1987
3 générations
90 hectares
6 appellations

*Un assemblage de parcelles exposées Sud/
Sud-Est sur les coteaux de la commune de
Chavanay.*



Sableux et granitiques.
Marsanne et Roussanne.



Viticulture : plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha). Enherbement naturel pour lutter contre l'érosion. Pas d'insecticides pour respecter l'équilibre des sols et de la biodiversité, quelques traitements (en fonction de la météo et en cas de nécessité), apports d'engrais organiques. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



Vinification : cuvée parcellaire. Les raisins sont vendangés et triés manuellement puis pressurage et débourbage. Fermentation alcoolique (avec des levures indigènes) et malolactique en barriques et foudres sans soutirage, avec bâtonnages. Contrôle des températures pendant tout le processus.



Élevage: 9 mois en barriques et foudres sur lies avec bâtonnages.



Nez de fruits jaunes bien mûrs, pêches, zestes d'agrumes et notes miellées.



Servir à 12 / 14 ° C



À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans).



Bouche tendre et gourmande. La finale acidulée donne une belle longueur.



Poisson (papillote de cabillaud, tomates cerises et verveine fraîche).

Cave Yves Cuilleron - 58 RD 1086 - Lieu-dit Verlieu - 42410 Chavanay

Tel : 04 74 87 02 37 - Fax : 04 74 87 05 62

cave@cuilleron.com

www.cuilleron.com



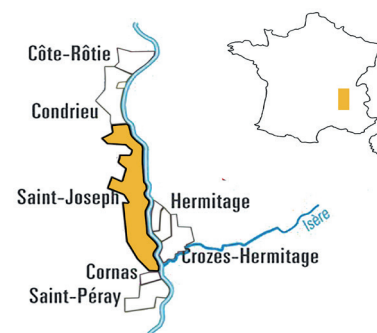
Saint-Joseph LYSÉRAS

CAVE
YVES CUILLERON

Since 1987
3 generations
90 hectares
6 appellations



South/southeast-facing vines on the hillsides in the commune of Chavanay. Lyseras is not a district but the cuvee brand.



Sandy, granitic.
50 % Marsanne and 50 % Roussanne.



Viticulture : high-density planting (8,000-10,000 vines per hectares). Naturel cover cropping to avoid erosion. No insecticides with respect of soil and vine balance, few treatments (depending on weather and the necessary) and small amount of organic fertilizer. Vigour and yield control, leaf-thinning and green harvesting to promote grape ripening. Disbudding on the spring.



Vinification : Plot harvest and vinification. The grapes are picked when fully ripe and hand-sorted. After pressing, they are alcoholic with native yeasts and then malolactic fermented in barrels and big cask with temperatures control.

Maturing : 9 months in barrels and big cask, on the lees, no racking and stirring.



Charming and fruity wine. Pleasant nose of ripe yellow fruits (peach), citrus peel and honeyed touch.



Serve at 12 / 14 ° C



Drink «on the fruit» up to 3-4 years.



Tender and gourmand on the palate. A acidulous final give way to a nice length.



Fish (e.g. cod en papillote with cherry tomatoes and fresh verbena/).

Cave Yves Cuilleron - 58 RD 1086 - Lieu-dit Verlieu - 42410 Chavanay

Tel : 04 74 87 02 37 - Fax : 04 74 87 05 62

cave@cuilleron.com

www.cuilleron.com

