



C A V E  
YVES CUILLERON

## SAINT-JOSEPH LYSERAS



AOP : SAINT JOSEPH LYSERAS 2013

- **Origine** : vignes exposées Est/Sud-Est et situées sur les coteaux de la commune de Chavanay. « Lyseras » n'est pas le nom d'un lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.
- **Terroirs** : sableux et granitiques.
- **Encépagement** : marsanne et roussanne.
- **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 puis pressurage. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 9 mois en barriques, sur lies, sans soutirage, avec batonnages réguliers.
- **Degré d'Alcool** : 13% Alc./Vol.
- **Production** : env. 16 500 bouteilles.
- **Style** : Vin expressif et charmeur. Nez plaisant de jolis fruits mûrs, abricot, pêche, rhubarbe, notes florales. Bouche gourmande, bel équilibre entre douceur et fraîcheur acidulée.
- **Garde** : à boire sur le fruité jusqu'à 3 ou 4 ans.
- **Accord** : servir entre 12 et 14°. Poisson, papillote de cabillaud, tomates cerises et verveine fraîche.