



C A V E  
YVES CUILLERON

## SAINT-JOSEPH SAINT-PIERRE



AOP : SAINT JOSEPH SAINT PIERRE 2013

- **Origine** : vignes exposées plein Sud et situées sur les coteaux des communes de Saint Pierre de Bœuf et de Chavanay. « Saint Pierre » n'est pas le nom du lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.
- **Terroirs** : sableux et granitiques.
- **Encépagement** : 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, avec des tris à bonne maturité. 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. 7 300 bouteilles.
- **Style** : Vin plaisant et délicat, nez charmeur de fleurs odorantes, chèvrefeuille, pivoine, adouci par des notes de miel d'acacia, et complexifié par des notes de fruits frais, abricot, poire. Bouche élancée et délicate, jolie touché de bouche en évolution, et final acidulé.
- **Garde** : peut être bu sur les arômes primaires jusqu'à 3 ou 4 ans, mais aussi sur les arômes secondaires entre 6 et 10 ans.
- **Accord** : servir entre 12 et 14°. Viandes blanches et abats, et crustacés. Ravioles de homard, sauce safranée.