

Saint Péray 2023 Les Potiers

DOMEIN

Yves Cuilleron's motto is: druiven moet je zo rijp mogelijk plukken. Als lekkerbek met een voorliefde voor goed eten houdt hij van 'vins gourmands' (gulzige wijnen). Dat gulzige proef je terug in zijn eigen wijnen. Hij maakt ze 100% maison. Niets staat bij hem vast, hij werkt puur op gevoel. Hij observeert en stuurt bij. Selecteert eigenhandig het fruit van de oudere en jongere stokken. Dit uiterst zorgvuldige wijngaardbeheer is kenmerkend: de stokken krijgen bij Cuilleron een haute couture-behandeling. Cuilleron werkt in en rond Chavanay, iets ten zuiden van Condrieu, 59 hectare wijngaard verdeeld over Saint Joseph (Blanc), Saint Joseph (Rouge), Côte-Rôtie en Condrieu. Wine Spectator noemt hem de leider van de nieuwe generatie wijnmakers in de Condrieu, Hij wordt alom beschouwd als één van de grote wijnmaaktalenten van de noordelijke Rhône.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Assemblage van meerdere percelen uit Saint Peray. 9 maanden opvoeding op eikenhouten vaten en grotere foeders. Helder lichtgeel van kleur. Aantrekkelijke neus van vers fruit. Witte bloemen. Energiek. Spanning. In de smaak ontdekken we ook weer spanning. Wit fruit. Geconfijte citroen. Mirabelle. Er is veel frisheid en balans. Het klein vetje krijgt relief door de mineralen.

DRUIVENRAS

Marsanne 50% en Roussanne 50%

GASTRONOMIE

Aanbevolen bij een Plateau fruits de mer. Kalkoen met morillesaus. Geitenkaas. Foie gras. Lauwwarme salade van kreeft. Risotto.



BEWAARTERMIJN 2024 - 2027

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2023

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Noord Rhône

DOMEIN Domaine Yves Cuilleron

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk