

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Saint-Joseph « Lyseras » blanc - Yves Cuilleron

Appellation: Saint Joseph AOC

Cépage : Marsanne et Roussanne

Région: Rhône

Vinification: Les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri puis pressurage. Fermentations alcoolique et malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Garde: 4 ans

Dégustation : Vin charmeur et fruité. Nez plaisant de fruits jaunes bien mûrs, pêches, zestes d'agrumes et notes miellées. La bouche est tendre et gourmande, La finale acidulée donne une belle longueur.

Accords: Poisson, papillote de cabillaud, tomates cerises et verveine fraiche.

Producteur : Producteur influant de tout le Rhône Nord. Son domaine, créé en 1920 par son grand-père, s'étale sur cinquante hectares pour une vingtaine de références, en particulier en Saint-Joseph, Condrieu et Côte-Rôtie. Yves Cuilleron s'inscrit dans cette mouvance de vigneron au dynamisme rare, complétant et étendant son domaine tout en apposant une signature dans le style de ses vins.