



MAISON Clusel-Roch

Millésime 2016

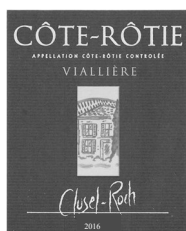
L'hiver a été dans la norme, mais à cause d'un printemps et un début d'été pluvieux, le mildiou a explosé, il a fallu traiter plus que d'ordinaire. Malgré une attention de tous les instants, certaines parcelles peu ventilées ont souffert des maladies. Il a fallu beaucoup trier à la récolte sur les vignes atteintes pour rentrer de bon raisins. La récolte a commencé le 12 septembre pour se terminer le 30, la qualité est bonne, surtout sur les Condrieu qui n'ont pas souffert du mildiou. Nous avons encuvé des cépages rouges de belle qualité, mais en faible quantité. C'est un très beau millésime pour les blanc et un bon pour les Côte-Rôtie et Coteaux du Lyonnais rouges.



Côte-Rôtie "Classique" 2016 lieux-dits "Viallière", "Champon", "Le Plomb", "Montmain", "Tartaras", "Fongean" et "Verenay".
Elevage 2 ans en pièces, pour 15 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2018 Production : 12000 bouteilles. Cépage Syrah, Rendement 24 hl/ha, Degré 13 % vol, PH 3.6, SO₂ total à la mise .. mg/l
Millésime structuré et complexe. A boire sur son fruit jusque fin 2018 puis mettre en cave; atteindra sa pleine complexité vers 2025.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT

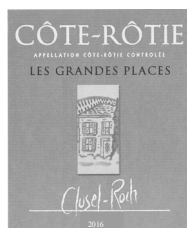
Mise en bouteilles : fin août 2018



Côte-Rôtie "Viallière" 2016 : Terroir de Viallière. Degré : 13.5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 20 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2018 Production : 2000 bouteilles. Cépage Syrah, Rendement 24 hl/ha, Degré 13 % vol, PH 3.45, SO₂ total à la mise .. mg/l
Millésime d'une belle complexité. Mettre en cave jusque 2025 pour profiter pleinement de cette cuvée

Vin biologique, Certifié par ECOCERT

Mise en bouteilles : fin août 2018

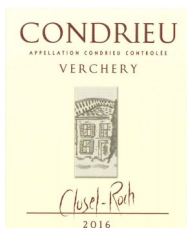


Côte-Rôtie "Grandes Places" 2016 : Terroir des Grandes-Places, très vieilles vignes, Elevage 2 ans en pièces, dont 25 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2018. Production : 2000 bouteilles. Cépage Syrah, Rendement 24 hl/ha, Degré 13 % vol, PH 3.68, SO₂ total à la mise .. mg/l

Millésime riche et complexe, de bonne garde. Mettre en cave jusque 2026- 2027 ou plus pour profiter pleinement de cette cuvée.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT

Mise en bouteilles : fin août 2018



Condrieu "Verchery" 2016 : notre vigne est située sur le coteau de Chery.

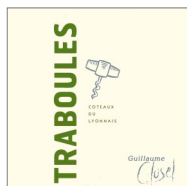
récolte précoce afin de garder la fraîcheur, le Coteau de Chery est plein sud. Elevage d'un an en pièce et cuve inox. Mise en bouteille août 2017. Production 2500 bouteilles. Cépage Viognier, Rendement 40 hl/ha, Degré 13.5 % vol, PH 3.51, SO₂ total à la mise 59mg/l

Vin aromatique (abricot, pêche, miel, aubépine...), minéral; à déguster dans les 4-5 ans à l'apéritif, avec un foie gras, un poisson d'eau douce ou encore avec une volaille.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



MAISON Clusel-Roch



COTEAUX DU LYONNAIS blanc "Traboules" 2016 : Assemblage de notre vigne de Charpenay (Grigny) sur moraines glaciaires, et de vignes situées à Orlenas, sur des granits. Récolte plutôt précoce afin de garder la fraîcheur. Elevage de 6 mois en cuve inox. Mise en bouteille mars 2017. Production 2500 bouteilles.

Cépage Chardonnay, Rendement 30 hl/ha, Degré 13 % vol, PH 3.7, SO₂ total à la mise 73 mg/l

Les traboules blanc 2016 un vin vif et frais, aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches. A déguster dès sa mise en bouteille, à l'apéritif, avec des coquillages, crustacés, poissons, fromage de chèvre

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



COTEAUX DU LYONNAIS blanc "L'Hecto" 2016 : Assemblage de notre vigne de Charpenay (Grigny) sur moraines glaciaires, et de vignes situées à Orlenas, sur des granits. Elevage d'un an en barriques. Mise en bouteille août 2017. Production 3000 bouteilles. Cépage Chardonnay, Rendement 30 hl/ha, Degré 13.5 % vol, PH 3.65, SO₂ total à la mise 93 mg/l

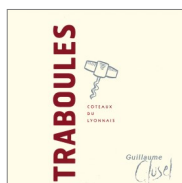
L'Hecto 2016 a des parfums d'agrumes, de pêche blanche, et une belle présence en bouche. à déguster dans les 4-5 ans à l'apéritif, un poisson ou encore avec une volaille.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



COTEAUX DU LYONNAIS "Rosé" 2016 : Rosé de gamay, issu d'une macération courte. Vinifié et élevé 6 mois en futs. Mise en bouteille mars 2017. Production 2000 bouteilles. Cépage Gamay, Rendement 55hl/ha, Degré 12.5 % vol, PH 3.31, SO₂ total à la mise 74 mg/l. Ce rosé est plutôt charnu, avec des arômes de fruits rouges, groseilles, framboises. Ce sont des vins à servir sur des plats d'été ou une cuisine exotique.

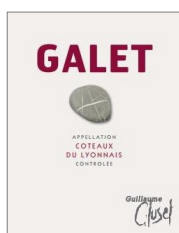
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



COTEAUX DU LYONNAIS rouge "Traboules" 2016 : Assemblage de terroirs de moraines glaciaires et de granit situés sur Millery et Orlenas. Elevage de six mois en cuves. Mise en bouteille mars 2017. Production 20000 bouteilles. Cépage Gamay, Rendement 45 hl/ha, Degré 13 % vol, PH 3.37, SO₂ total à la mise 42 mg/l

Les vins ont un beau nez de fruits rouges, groseilles, framboises. Ce sont des vins friants à servir sur un machon de charcuterie lyonnaise ou sur des grillades, dans les années qui suivent leur récolte.

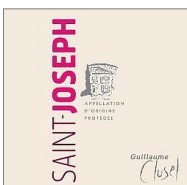
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



COTEAUX DU LYONNAIS rouge "Galet" 2016 : Assemblage de nos vieilles vignes vignes de la Gallée sur moraines glaciaires, et de vieilles vignes situées à Orlenas, sur des granits. Elevage d'un an en barriques. Mise en bouteille août 2017. Production 6000 bouteilles. Cépage Gamay, Rendement 30 hl/ha, Degré 13 % vol, PH 3.5, SO₂ total à la mise 25 mg/l

Vin bien structuré, avec de beau tannin, et tout le fruit d'un gamay. A déguster dans les 4-5 ans, mais peut se garder plus longtemps, à déguster sur une viande grillée, une volaille, et toute la cuisine traditionnelle lyonnaise.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



SAINT-JOSEPH 2016 : Les raisins sont récoltés au nord de l'appellation, sur un beau terroir de granit.

Elevage d'un an en pièce. Mise en bouteille août 2017. Production 1800 bouteilles,

Cépage Syrah, Rendement 40 hl/ha, Degré 13 % vol, PH 3.67, SO₂ total à la mise 62 mg/l

Vin expressif, plein de fruits et d'épices, exprime bien le millésime. A servir sur une viande, une volaille, un plat épicé.