

DOMAINE CLUSEL-ROCH

VIGNERONS

Millésime 2013

Côte Rôtie et Condrieu: En 2013, le printemps est frais et plutôt humide. La floraison est mi-juin, la mauvaise météo occasionne beaucoup de coulure. A partir de mi-juillet le beau temps s'installe. La maturation des raisins arrive tardivement; nous avons vendangé dans la première quinzaine d'octobre. Malgré une année difficile, les degrés sont bon et l'état sanitaire satisfaisant, mais les rendements sont très faibles (20 hl/ ha).

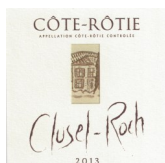
LES VINS



Côte-Rôtie "Petite Feuille": lieu-dit "Champon". Rendement 2013 : 20 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. pH 3.47 Elevage 18 mois en pièces Mise en bouteilles : avril 2015. Cuvée issue des jeunes vignes (moins de 10 ans), plantées de nos propres sélections massales. Production : 280 bouteilles.

Vin rond, élégant, sur le fruit. Agréable jeune, à boire dans les cinq ans pour profiter pleinement de son charme, mais peut attendre en cave quelques années.

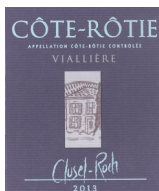
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Clasique": lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Tartaras", "Fongeant" et "Verenay". Rendement 2013 : 20 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. PH 3.54 Elevage 2 ans en pièces, pour 15 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2015 Production : 7000 bouteilles

Millésime plutôt structuré, riche et complexe. A boire sur son fruit jusque fin 2015 puis mettre en cave; atteindra sa pleine complexité vers 2020-2022.

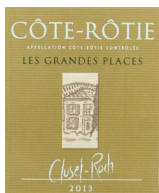
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Viallière": Terroir de Viallière. Rendement 2013 : 20 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. PH 3.44 Elevage 2 ans en pièces, pour 20 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2015 Production : 1500 bouteilles.

Millésime d'une grande élégance et de belle garde . Mettre en cave jusque 2022- 2025 pour profiter pleinement de cette cuvée

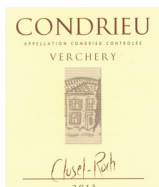
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Grandes Places": Terroir des Grandes-Places, très vieilles vignes, rendement 2014 : 18 hl/ha. Degré : 13%/ vol. PH 3.63 Elevage 2 ans en pièces, dont 25 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2015. Production : 1300 bouteilles.

Millésime riche et complexe, doté d'un bel équilibre. Mettre en cave jusque 2022- 2025 pour profiter pleinement de cette cuvée

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



Condrieu "Verchery": notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2013 : 16 hl/ha. Degré : 13.8 %/vol. PH 3.63

Elevage d'un an en pièce et cuve inox. Mise en bouteille août 2014. Production 750 bouteilles. Vin aromatique (abricot, pêche, miel, aubépine...), gras et puissant; 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 issu de raisin en 3eme année de reconversion vers l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT

EARL Domaine Clusel-Roch, 15 route du Lacat, Verenay, F-69420 AMPUIS. Tel : 04 74 56 15 95 Fax : 04 74 56 19 74 Mobile : 06 80 63 07 43

E-Mail : contact@domaine-clusel-roch.fr - Site : www.domaine-clusel-roch.fr - accises : FR008864E0095TVA : Siret : 50783737500017

Crédit Agricole Sud Rhône-Alpes, 9 place Miremont 38200 Vienne N° 85012397416 - Membre d'un centre de gestion agréé -

Vignes cultivées en Agriculture biologique, certifiée par ECOCERT

G U I L L A U M E C L U S E L

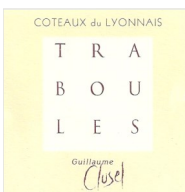
V I G N E R O N

Coteaux du Lyonnais, millésime 2013

Les Coteaux du Lyonnais forment un croissant à l'ouest de Lyon, allant du Beaujolais aux Côtes-Rôties. Les terrains sont granitiques au nord et constitués majoritairement de moraines glaciaires au sud, avec quelques éperons de granit. Le relief est relativement plat ou en pente douce. Les cépages sont le gamay pour les vins rouges et rosés, et le chardonnay et l'alligoté pour les vins blancs.

En 2013, le printemps est frais et plutôt humide. La floraison est mi-juin, la mauvaise météo occasionne beaucoup de coulure. A partir de mi juillet le beau temps s'installe. La maturation des raisins arrive tardivement; nous avons vendangé dans la première quinzaine d'octobre. Les grappes sont bien sucrées et parfumées, mais les rendements sont très faibles.

LES VINS

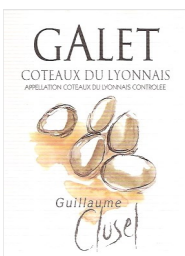


Coteaux du Lyonnais "Traboules" : récolté sur les lieux dits du « Coutois » Production : environ 3000 bouteilles en 2013
Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 10 ans Élevage : 6 mois en cuve inox, Mise en bouteilles fin mars 2013.

La cuvée "Traboules" est produite en 2013 sur les "Coutois" à Millery. Ces terroirs sont constitués de moraines glaciaires. Les vins de cette cuvée ont un nez expressif, avec de jolis arômes de fruits rouges, groseilles, framboises, et cerises. En bouche, le vin est rond, plaisant, avec tout de même une certaine charpente. La quantité produite est minime en 2013 du fait du froid pendant la floraison.

Ce sont des vins à servir sur un machon de charcuterie lyonnaise ou sur des grillades, dans les années qui suivent leur récolte.

Vin biologique, certifiée par ECOCERT



Coteaux du Lyonnais "Galet" : récolté sur les lieux dits « La Petite Gallée » et « Rochipel » à Millery. Production : environ 2000 bouteilles en 2013 Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 30 ans . Élevage : 1 an en fûts. Mise en bouteilles septembre 2014.

La cuvée "Galet" est produite en 2013 sur les lieux-dits "La Petite Gallée" et "Rochipel". Ces terroirs sont constitués de moraines glaciaires. Les vins de cette cuvée ont un nez de cerises, mûres, groseilles, framboises. En bouche, le vin est plaisant, avec une belle charpente.

Ce sont des vins à servir sur un machon de charcuterie lyonnaise ou des plats d'hiver comme un coq au vin, dans les 5 à 6 années qui suivent leur récolte.

Vin biologique, certifiée par ECOCERT

EARL Domaine Clusel-Roch, 15 route du Lacat, Verenay, F-69420 AMPUIS. Tel : 04 74 56 15 95 Fax : 04 74 56 19 74 Mobile : 06 80 63 07 43

E-Mail : contact@domaine-clusel-roch.fr - Site : www.domaine-clusel-roch.fr - accises : FR008864E0095TVA : Siret : 50783737500017

Crédit Agricole Sud Rhône-Alpes, 9 place Miremont 38200 Vienne N° 85012397416 - Membre d'un centre de gestion agréé -

Vignes cultivées en Agriculture biologique, certifiée par ECOCERT