

DOMAINE CLUSEL-ROCH

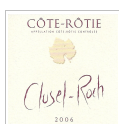
VIGNERONS

Millésime 2006

Côte Rôtie : Floraison début juin, relativement précoce. Juin et juillet chaud et sec, ce qui supprime pratiquement toute attaque parasitaire. Mois d'août frais, avec quelques pluies bienvenues, un beau temps en septembre qui permet aux raisins de bien mûrir. Les vendanges se déroulent assez tôt (18 au 25 septembre), les rendements sont bons, les degrés sont très bons (autour de 12.5 % vol), de même les acidités. Les vinifications se déroulent sans problèmes. Les fermentations malo-lactiques sont terminées en décembre.

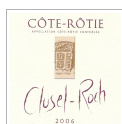
Condrieu : floraison début juin, printemps et été sec, temps frais en août qui garde une bonne acidité aux raisins. Un très beau mois de septembre permettant une maturité élevée. Les vendanges se font le 14 septembre, les rendements bons, les degrés plutôt élevés (14.5 % vol), les acidités bonnes. Les fermentations alcooliques se déroulent bien, les fermentations malo-lactiques se font dans la foulée.

LES VINS

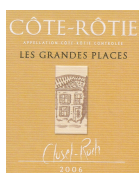


Côte-Rôtie Cuvée "la petite feuille" : Assemblage de nos plus jeunes vignes. Rendement 2006 : 36 hl/ha. Degré : 12 %/vol. Elevage 20 mois en pièces de 2 vins. Mise en bouteilles : août 2008. Production : environ 1000 bouteilles. Vin rond, élégant, sur le fruit. Agréable jeune, mais peut attendre en cave quelques années.

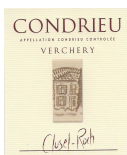
A boire vers 2008-2013



Côte-Rôtie "Classique" : Assemblage des lieux-dits "Viallière", "Champon" et "Verenay". Rendement 2006 : 37 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. Pas de chaptalisation. Elevage 2 ans en pièces, pour 1/6 neuves. Mise en bouteilles : août 2008. Production : environ 14000 bouteilles. Vin rond, élégant, avec une forte présence tannique. Agréable jeune, mais atteindra sa pleine complexité vers 2014-2020.



Côte-Rôtie "Grandes Places" : lieu-dit "Grandes Places", rendement 2006 : 36 hl/ha. Degré : 12.5 %/vol. pas de chaptalisation. Elevage 2 ans 30 % pièces neuves, 70 % pièce d'un vin. Mise en bouteilles : août 2007. Production : environ 2600 bouteilles. Vin élégant, complexe et riche avec une forte présence tannique, et doté d'un bel équilibre. A attendre au moins 10 ans, à déguster après 2016.



Condrieu « Verchery » : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement 2006 : 40 hl/ha. Degré : 14.5 %/vol. Pas de chaptalisation. Elevage d'un an en pièce et cuve inox. Mise en bouteille septembre 2007. Production environ 2400 bouteilles. Vin élégant, sur le fruit, aromatique.

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 : FR008864E0095 TVA : FR67507837375 Siret : 50783737500017

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

Côte-Rôtie certifiée en Agriculture biologique par ECOCERT