

CORNAS ROUGE ARENES SAUVAGES 2018

Mis en bouteille à la propriété

JEB DUNNUCK

Dec. 2020 – **92/100**

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Rhône 2018 Northern reds –
written by Richard Hemming MW
Nov. 2019 – **17/20**



1 étoile



Mai 2021 Joe Czerwinski –
92/100

John Livingstone-Drink Rhône (UK)
Nov. 2019 ****(*)

Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Arènes granitiques, coteaux en terrasses

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle sur une sélection de vieilles vignes. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C avec des méthodes douces d'extraction : remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc et un délestage en début de macération. Maintien des cuves au chaud après fermentation alcoolique pendant 3 semaines. Dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage. Ecoulage sous bois des jus de gouttes "à chaud" avant fermentation malolactique sous bois.

Elevage :

En fûts de chêne de 400L dont 40% environ de neufs

Notes de dégustation :

Robe : Rouge très intense et profonde.

Arômes : à l'aération, se révèlent des arômes de fruits noirs, de cerises à l'alcool, d'épices et une pointe de torréfaction.

En bouche : très riche avec une attaque franche et des tanins fins. La cerise noire et la mûre se mêlent à des notes de boîte à cigare, de cuir frais, de cacao amer et de poivre noir. La finale est longue et puissante avec une belle fraîcheur, signature du millésime 2015.

Harmonie mets-vins :

Sur des viandes de caractère type côte de bœuf grillée ou gibier en sauce, des fromages affinés ou un dessert au chocolat.

Température de service :

16 - 18°C

