

CORNAS ROUGE ARENES SAUVAGES 2019

Mis en bouteille à la propriété

JEB DUNNUCK

Fév. 2022 - **92/100**



Janv. 2022 Joe Czerwinski-
90/100



2022 - **ARGENT**



2 étoiles**



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 et en pièces bourguignonnes de 228L

Notes de dégustation :

Robe : Rouge intense et profonde avec des reflets violets

Arômes : Intenses et complexes sur les herbes de garrigue, les fruits noirs à l'alcool et une pointe de torréfaction dû à l'élevage sous bois.

En bouche : Equilibrée avec des notes de poivre, de réglisse, de myrtilles et de cassis. La structure tannique est crémeuse mais élégante et très persistante.

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