

CORNAS ROUGE VIN BIOLOGIQUE 2017

Mis en bouteille à la propriété

John Livingstone-Learmonth reports (UK)
December 2018 - *(*)**



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Arènes granitiques, en terrasses

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle. Réception en conquet vibrant puis tri optique afin de ne conserver que le meilleur des raisins. Vinification entièrement séparée des raisins biologiques.

Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique à environ 28°C. Remontages, délestages et pigeages réguliers en début de macération. Maintien des cuves au chaud après fermentation alcoolique. Dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage. Cuvaïson de 29 jours.

Elevage :

Début de l'élevage en fûts de 400L de 5 vins pendant 6 mois, puis en fûts de 4 vins pendant 10 mois environ.

Notes de dégustation :

Robe : Rouge profonde et brillante.

Arômes expressifs de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'herbes de garrigue.

En bouche : concentrée avec des tanins fins et élégants. Elle s'ouvre sur des arômes de griotte, de cacao et de poivre gris. La finale, sur la minéralité, est typique du millésime 2017.

Harmonie mets-vins :

A marier avec du gibier, des viandes rouges et des fromages mais vous pouvez également essayer les accords avec le chocolat noir.

Température de service :

16 - 18°C