CORNAS ROUGE
ARENES SAUVAGES 2017

Mis en bouteille à la propriété

GUIDE DES VINS bettane + desseauve 2020
17/20

JEB DUNNUCK
Dec. 2019 – **91/100**

John Livingstone reports (UK)
Dec. 2018 ****

JancisRobinson.com
Nov. 2018 – **16/20**

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 (50 ans environ). Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C. Remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc et 3 délestages en début de macération. Maintien des cuves à chaud après fermentation alcoolique pendant 3 semaines avec des 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 de 4 vins (27%) et en pièces bourguignonnes de 228L (Bois neuf (37%), de 1 vins (27%), de 3 vins (3%) et de 5 vins (6%))

Notes de dégustation :

Robe : Rouge très intense et profonde aux reflets violets

Arômes : de fruits noirs, de mûre, de cassis mais aussi d'épices douces et d'une pointe de torréfaction due à l'élevage sous bois.

En bouche : équilibrée avec des notes de fruit mûrs mais aussi de la fraicheur. On retrouve des notes de griotte, de poivre gris, de cacao amer et de boite à cigare. La structure tannique est imposante mais élégante.

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

DÉVELOPPEMENT DURABLE VIGNERONS ENGAGÉS Charte Qualité