

CORNAS ROUGE NOBLES RIVES 2016

Mis en bouteille à la propriété



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 des raisins à pleine maturité. Macération traditionnelle en cuve béton à 28-30°C avec des méthodes douces d'extraction : remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc et délestages en début de macération. Maintien des cuves à 30°C après fermentation alcoolique pendant plusieurs jours. Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage à chaud pour réaliser la fermentation malolactique sous bois.

Elevage :

17 mois en fûts de 400L neufs, de 1 et 2 vins.

Notes de dégustation :

Robe : Sombre et profonde avec des reflets violets.

Arômes puissants de fruits noirs, de cerise à l'alcool et de réglisse.

En bouche : élégante et concentrée avec des arômes de fruits frais, mûre, cassis et d'épices. Les tanins sont fins et la finale est longue et gourmande.

Harmonie mets-vins :

A déguster sur des gibiers, des viandes rouges et des fromages.

Température de service :

16 - 18°C