

# CORNAS ROUGE NOBLES RIVES 2017 (ex-GRAND CLASSIQUE)

Mis en bouteille à la propriété

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

Nov. 2018 - **16/20**

John Livingstone-Learmonth

Dec. 2018 - **\*\*\***



**15,5/20**

**JEB DUNNUCK**

Déc. 2019 - **89/100**



## 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 pièces de 228L (13% de bois neuf, 35% de 1 vin, 30% de 2 vins et 22% de 5 vins).

## Notes de dégustation :

**Robe :** Rouge profonde avec des reflets violets.

**Arômes** d'une belle maturité sur les fruits cuits, le cuir frais, les cerises à l'alcool et la réglisse.

**En bouche :** imposante avec des notes de fruits noirs mûrs 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