

# CORNAS ROUGE NOBLES RIVES 2018

Mis en bouteille à la propriété

**JEB DUNNUCK**

Déc. 2020 – **91/100**

John Livingstone-Learmonth

Nov. 2019 – **\*\*\*(\*)**



2022 – **OR**

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

Nov. 2019 – **15,5/20**



## 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

## 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