

CORNAS ROUGE NOBLES RIVES 2020

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 pièces de 228L (15%) et en fûts de 400L ;
30% en bois neufs.

Notes de dégustation :

Robe : rouge profonde avec des reflets violets.

Arômes de fruits noirs mûrs et de réglisse.

En bouche : ample avec des tanins présents mais d'une belle finesse. Notes de fruits à l'alcool (griotte) et d'épices.

Harmonie mets-vins :

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

Température de service :

16 - 18°C