



CORNAS ROUGE ARENES SAUVAGES 2020

Mis en bouteille à la propriété

JEB DUNNUCK

Dec. 2022 – 91/100

JAMESSUCKLING.COM 

Nov. 2023 – 93/100



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. Macération traditionnelle en cuve béton à 28°C avec des méthodes douces d'extraction : remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc et un délestage en début de macération. Maintien des cuves au chaud après fermentation alcoolique pendant 3 semaines. 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 pièces bourguignonnes de 228L neuves (35%), de 2 vins (35%) et de 4 vins (30%)

Notes de dégustation :

Robe : Rouge grenat intense et profonde avec des reflets violets

Arômes : Intenses et complexes sur les fruits noirs macérés, la réglisse avec une pointe de torréfaction et de vanille dû à l'élevage sous-bois.

En bouche : Suave avec des notes de zan, de myrtilles et de cassis. La structure tannique est imposante, persistante mais élégante. L'amplitude est remarquable.

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

