

CORNAS ROUGE ARENES SAUVAGES 2015

Mis en bouteille à la propriété



14,5/20



Joe Czerwinski,
Dec. 2017 **92/100**

JEB DUNNUCK

Janv. 2018 – **92/100**

JAMES SUCKLING.COM

Août 2018 – **92/100**



WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS

Sept. 2019 – **93/100**

John Livingstone-Learmonth

Oct. 2016 – ****

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 fûts de chêne de 400L dont 40% environ de neufs

Notes de dégustation :

Robe : Rouge très intense et profonde.

Arômes : à l'aération, se révèlent des arômes de fruits noirs, de cerises à l'alcool, d'épices et une pointe de torréfaction.

En bouche : très riche avec une attaque franche et des tanins fins. La cerise noire et la mûre se mêlent à des notes de boîte à cigare, de cuir frais, de cacao amer et de poivre noir. La finale est longue et puissante avec une belle fraîcheur, signature du millésime 2015.

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