

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Cornas

Un vin rouge, sec et de grande garde. Grand cru de la vallée du Rhône septentrionale, planté sur des coteaux escarpés. Intense et complexe, le Cornas traversera le temps avec élégance.

Millésime : 2017

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente

CORNAS

Sur la rive droite du Rhône, à Cornas, les coteaux abrupts forment un amphithéâtre naturel qui protège jalousement la précieuse vigne. Ici, la Syrah, unique cépage de l'appellation exprime toute sa force.

ACCORDS METS & VINS :

Gibier, Viande rouge grillée, Poisson en sauce

DISTINCTIONS :

Bettane et Desseauve : 15 / 20 - Jancis Robinson : 15,5 / 20 - Jeb DUNNUCK : (89-92) / 100



Syrah



Apparence : rouge sombre.



Un nez complexe et harmonieux (prune, mûre, violette, viande grillée et fruit sec). Une bouche structurée, des tannins solides et mûrs, de la fraîcheur et des arômes de fruits rouges, charcuterie, noix de muscade et boisée. Une finale d'une grande longueur.



Macération traditionnelle de 3 semaines. Beaucoup de délestage au début. Une fermentation avec des levures indigènes et une macération à température contrôlée (30°C). Fermentation malolactique complète.

Clarification naturelle et stabilisation par soutirages successifs, une filtration (tangentielle), absence de collage.



Élevage sur lies : 3 mois en cuves puis au moins 2 ans en fûts. Vieillessement en bouteille : 4 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

2h

CONSERVATION

15 ans