

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Cornas

Le terroir de Cornas est constitué d'arènes granitiques qui ont été façonnées par le Rhône. Le climat est tempéré, fortement nuancé par une exposition au Sud et le massif des Arlettes au Nord qui protège l'appellation des vents frais. Notre cuvée est issue de raisin cultivés au Nord de l'appellation, sur le secteur de Châteaubourg.

Millésime : 2021

Couleur : Rouge

Prix : 53,50 €

CORNAS

Le millésime 2021 a été marqué par un printemps et un été particulièrement doux et ensoleillés. L'effet conjugué des chaleurs en journée et des nuits qui sont toujours restées fraîches a permis à la vigne de s'épanouir pleinement jusqu'au moment de la récolte. Les vendanges ont été précoces et se sont parfaitement déroulées.

ACCORDS METS & VINS :

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK 90/100

Jancis ROBINSON 15.5/20

John Livingstone - Learmonth 3*/6

Vinous - Josh Reynolds 88/100



Syrah



Robe pourpre aux reflets violacés.



Un nez complexe et raffiné avec des notes florales, des arômes de romarin, de la réglisse mais aussi des notes plus épicées avec le poivre assez marqué. La bouche est concentrée et élégante. La force des tanins et leur aspect soyeux et velouté donnent une structure parfaitement équilibrée. La finale charnue révèle des arômes fumés.



Vinification en vendanges égrappées, fermentation alcoolique sous température contrôlée, deux à trois semaines de cuvaison.



Elevage en fût de chêne pour la totalité de la cuvée pendant deux ans et demi dont 20% de fûts neufs.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

2 h

CONSERVATION

15 à 20 ans