

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, entre Saint-Pierre et les Eygas

Millésime : 2022

Couleur : Rouge

Non disponible à la vente en ligne

CORNAS

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.

ACCORDS METS & VINS :

A associer à des mets à base de viande comme un filet de bœuf Châteaubriand et ses girolles ou de la caille farcie au foie gras. Il peut aussi accompagner des entrées chaudes comme des œufs meurettes, un os à moelle truffé ou d'autres mets plus épicés notamment des samoussas de bœuf aux épices indiennes.

DISTINCTIONS :

Jeb DUNNUCK 92/100

Jancis Robinson 16.5/20



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 fumées.



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 vingt mois dont 40% de fûts neufs.

TEMPÉRATURE

18 °C

OUVERTURE

2 H

CONSERVATION

15 à 20 ans