

# CORNAS ROUGE ARENES SAUVAGES 2019

Mis en bouteille à la propriété

**JEB DUNNUCK**

Fév. 2022 - **92/100**



Janv. 2022 Joe Czerwinski-  
**90/100**



2022 - **ARGENT**



**2 étoiles\*\***



## 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 et en pièces bourguignonnes de 228L

## Notes de dégustation :

**Robe :** Rouge intense et profonde avec des reflets violets

**Arômes :** Intenses et complexes sur les herbes de garrigue, les fruits noirs à l'alcool et une pointe de torréfaction dû à l'élevage sous bois.

**En bouche :** Equilibrée avec des notes de poivre, de réglisse, de myrtilles et de cassis. La structure tannique est crémeuse mais élégante et très persistante.

## 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