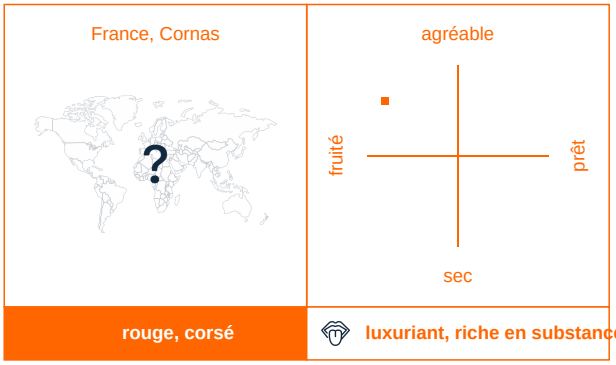
CORNAS ROUGE AC AC

PHILIPPE & VINCENT JABOULET | 2019



Des sols escarpés, pauvres en humus, des terrasses ensoleillées : telles sont les caractéristiques de Cornas ! Et celles-ci se retrouvent dans ce cru de la famille Jaboulet marqué le terroir et le cépage Syrah. La palette aromatique est vaste et typique du cépage : fruits mûrs (cerise noire, mûre, myrtille, cassis), poivre, arômes de fines herbes et de torréfaction. Ce vin se distingue par sa profondeur, son parfait équilibre, sa structure fruitée et ses tanins mûrs et bien présents. Cest un vin de caractère, délicieux à boire et idéal en accompagnement des repas, qui gagnera encore à mûrir quelques années en bouteille.



Syrah

Maturité optimale: 5 - 15 Années

Pendant 24 mois en pièce (fût en bois de chêne français dune contenance de 228 litres)

végétal frais, arômes de bois / arômes grillés, cerise, mûre, myrtille, cassis, poivre

chasse, agneau, cuisine maghrebine, rôti de boeuf, ragoût de boeuf, filet de boeuf Stroganoff

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort

VOI MIGROS partner

doux

acide