



Email Gourmand - Actualité Gastronomique du Sud de la France

17e année - N° 717 - Du 27 janvier au 2 février 2020

Le vin de la semaine. Domaine Courbis. Cornas Champelrose 2018



Issu d'un assemblage de très vieilles vignes de 1919 et de vignes plus jeunes de 30ans, ce Cornas illustre à merveille ce grand terroir de la Vallée du Rhône septentrionale, dans un millésime remarquable par son équilibre. Un vin incontournable des tables et de la cuisine d'hiver.

DÉGUSTATION. La violette et la réglisse de la syrah sont mises en exergue à travers une bouche ample, des tannins fins et un fruit très pur et juteux. La finale très harmonieuse de ce Cornas Champelrose 2018 rappelle le poivre blanc et les épices. Garde entre 5 et 15 ans.

ACCORDS. Chevreuil sauce veneur, lièvre à la royale, civet de sanglier, mais aussi magret de canard. Fondant au chocolat, bûche crème pralinée, forêt noire, pavlova aux marrons.
33€ chez les cavistes

• **Domaine Courbis**
Laurent et Dominique
Route de Saint-Romain 07130 Châteaubourg
Tél. (0)4 75 81 81 60
<http://www.vins-courbis-rhone.com>
contact@domaine-courbis.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

(photo DR)

Publié le 27 janvier 2020