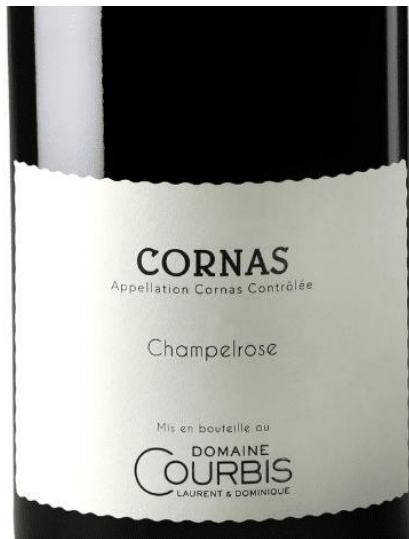




Cornas Champelrose 2018, le vin solaire qui réchauffe l'hiver



Issu d'un assemblage de très vieilles vignes de 1919 et de vignes plus jeunes de 30 ans, ce Cornas Champelrose 2018 illustre à merveille le 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 !

L'appellation Cornas, en Vallée du Rhône, se limite à la seule commune éponyme, sur une minuscule aire de 150 ha. Exclusivement dédié à la Syrah, Cornas donne naissance à des vins rouges puissants et épicés, alliés de choix des gibiers et de la cuisine hivernale. Le Domaine Courbis possède 8 ha sur l'AOC et y produit 3 cuvées parcelaires dont ce Cornas Champelrose 2018.

Le sol granitique pauvre et filtrant, combiné à l'âge des ceps, oblige la vigne à s'enraciner profondément pour aller chercher eau et nutriments et confère aux raisins une minéralité et une concentration caractéristiques de Cornas. Les Syrahs sont vendangés à la main et éraflés à 100% pour une vinification typique des vins de garde. L'élevage de 16 mois s'effectue en barriques neuves (15%), barriques de 1 vin (30%) et barriques de 2 vins (55%). Malgré un printemps pluvieux, les vignes ont été bien aérées en été, évitant ainsi le mildiou. Le mois de septembre très ensoleillé a permis de choisir le meilleur moment de la vendange pour chaque parcelle sans avoir besoin d'arbitrage, ce qui arrive rarement.

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

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 .

Ce vin dont le potentiel de garde est d'une quinzaine d'année est parfait sur des plats goûteux tels que le Chevreuil sauce veneur, le lièvre à la royale, le civet de sanglier et le magret de canard. En accompagnement de desserts, il vous surprendra sur un Fondant au chocolat , une Fore#t Noire, ou encore une Pavlova aux marrons.

Cornas Champelrose 2018 du Domaine Courbis est disponible chez les cavistes au prix de 33 € la bouteille.