Millesime : 2022

CORNAS 2022 ROUGE

DOMAINE COURBIS



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Le Domaine Gérard Courbis est situé dans le village de Mauves, près de la frontière avec Cornas. après le décès de Gérard Courbis, le domaine est resté entre les mains de ses fils, Ludovic et Emmanuel, qui étaient déjà très engagés dans les activités quotidiennes du domaine familial. Les vins sont élaborés dans le style traditionnel et élégant du Rhône septentrional pour refléter à la fois la fraîcheur et le parfum, tout en conservant un joli côté savoureux. Leur modestie personnelle masque leur talent inégalé dans l'élaboration de vins issus de l'agriculture biologique (bien que non certifiés) qui chantent les paysages du nord du Rhône et les saveurs de l'été. leurs bouteilles sont non seulement les meilleures de leur catégorie, mais aussi un exemple pour les rouges élégants et adaptés au site dans le monde entier. La proportion de vieilles vignes est très élevée dans les vignobles, la plupart d'entre elles ayant entre 40 et 60 ans

- 100% Syrah

Accords mets et vins

L'acidité naturelle, la douceur et les caractéristiques épicées de cette bouteille permettent d'associer facilement le vin et la nourriture : il convient aux viandes rouges - du bœuf et de l'agneau au thon, à l'oie et au gibier, ou encore aux morceaux plus gras de porc. Il se marie à merveille avec les barbecues, car beaucoup de gens y décèlent des arômes de sous-bois et de poivre concassé qui conviennent à tous les steaks que vous faites cuire au barbecue ou à toutes les pièces de viande que vous faites mijoter dans un ragoût pendant des heures.

Détails

Domaine : Domaine Courbis
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Cornas
Nom du Vigneron : Famille Courbis

Caractéristiques

Terroir : Les vignes du domaine ont une moyenne d'âge de 40 ans et sont enracinées profondément dans les pentes granitiques des terrasses en altitude qui ne peuvent être récoltées qu'à la main. Les pentes raides bénéficient d'un drainage et d'un ensoleillement exceptionnel. Combiné à une bonne maturité des vignes, les Courbis sont capables de produire des vins uniques exprimant une grande fraîcheur, des tanins fondus et pourtant un style presque éthéré avec une pleine expression du terroir. Pour activer la compatibilité avec le lecteur d'écran, appuyez sur Ctrl+Alt+Z Pour connaître les raccourcis clavier, appuyez sur Ctrl+barre oblique
Cépage : Syrah 100%
Vendange : La vendange est effectuée manuellement puis ensuite égrappée
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Cuve inox fermée entre 21 et 25 jours
Elevage : En fût de chêne de 600 litres pendant 2 ans

Dégustation

Robe : Noire
Nez : notes de violette, de sol forestier, de poivre concassé et de myrtille onctueuse
Bouche : Les arômes de mûre piquante s'enrichissent de pétales de rose et de graphite. Cette bouteille incarne un noyau ferme de minéraux et d'épices persistants
Finale : Les raisins proviennent des pentes les plus raides, ce qui en fait un vin riche et mûr, avec une tension minérale et une fraîcheur d'acidité palpitante.
Garde : 10-15 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le village de Mauves et ses côteaux granitiques est le berceau de l'appellation St Joseph. Ludovic et son frère Emmanuel travaillent 12 hectares dont 11 de syrah sur de nombreuses parcelles âgées de plus de 100 ans pour certaines. Vinifications traditionnelles et longs élevages de 18 mois en barriques et demi-muids produisent des St joseph fins & racés au grand potentiel de vieillissement.