



CORNAS 2018 DOMAINE LOUIS CHEZE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : 100% syrah

Note de dégustation :

Vin de couleur pourpre très sombre et intense. Il développe au nez une palette aromatique complexe allant des épices (poivre noir, girofle), aux cassis et mûres sans oublier une délicate note boisée et fumée. La bouche possède une matière serrée, un vin corsé avec un grain de tanins très fins et surtout un équilibre remarquable caractéristique des vins du Rhône septentrional. Ce vin harmonieux profitera certainement de quelques heures d'aération en carafe.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Magret de canard aux épices, entrecôte de bœuf grillée.
En saison, gigot de biche, sauce poivrée. Sélection de fromages corsés (mieux après quelques années de vieillissement)

Commentaires du sommelier :

Une pépite rare dans la gamme des vins du domaine Cheze ! Une production limitée issue de syrah sur sol granitique et cultivé sur des coteaux pentus dont seules les terrasses aménagées rendent possible la culture de la vigne tant le gradient de pente y est important. N'étant pas de la vieille école, Louis Cheze choisit de vinifier son Cornas dans un profil moderne qui se livrera bien dès ses premières années.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

