Domaine François Villard Cornas "Jouvet" rouge 2018

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François VILLARD
Millésime: 2018
Appellation: Cornas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Jouvet
Guide Hachette: * (très réussi)
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Cornas "Jouvet" rouge 2018 du Domaine François Villard

Guide Hachette des vins 2021 : 1*/3 (vin très réussi) : *Vinifié en grappes entières, comme il est de rigueur chez François Villard, puis longuement élevé en vieux fûts, ce 2018 émerge lentement, dévoilant par touches successives sa déclinaison fruitée, épicée et mentholée. Puissante, très mûre, riche, mais sous le joug de tanins sans concession, la bouche en impose et réclame de la patience. Elle sera récompensée. Cornas dans toute sa splendeur.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES :

Informations parcellaires : Cornas, lieu dit Saint
Cépage(s) : 100% Syrah
Rendement et densité : 40Hl/Ha (8000 pieds/ha)
Type de taille : Cordon de royat & Gobelet
Sol : Granit quartziteux décomposé
Age des vignes : 15 ans
Exposition : Est à Sud

CAVE :

Vendanges : 100 % de grappes entières
Fermentation : 8 jours en cuve ouverte bois
Élevage : 18 mois en fût
100% de fûts de 5 à 7 ans d'âge

Description brève du produit :

Un Cornas très classique dont la vinification (en vendange entière à 100%) est basée sur des raisins bien mûrs, sans sans trop y toucher ensuite, avec un élevage en fûts de 5 à 7 ans. Encore jeune en 2021, ce Cornas se bonifiera pendant longtemps, 10 ans au moins.