

Domaine François Villard Cornas "Jouvet" rouge 2018



FV FRANÇOIS VILLARD
CONDORCET - SAINT-JOSEPH - CÔTE-ROUGE
SAINT-PÉRAY - CROZES-HERMITAGE - CORNAS

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

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: syrah

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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES 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