

Domaine François Villard Cornas "Jouvet" rouge 2019



Prix du produit :

39,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2019

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Jouvet

RVF: 95/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Cornas "Jouvet" rouge 2019 du Domaine François Villard

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **95/100**. *Un cornas très prometteur à la bouche minérale, serrée, mais très énergique. Un vin qui ira loin.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES :

Informations parcellaires : Cornas, lieu dit Saint

Cépage(s) : 100% Syrah

Rendement et densité : 42Hl/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 : 10 jours en cuve ouverte bois

Élevage : 18 mois en fût de 5 à 7 ans d'âge

DÉGUSTATION:

Millésime : 2019

Mise en bouteilles : Mars 2021

Nombre de bouteilles : 6300

Degré : 13.5%

Potentiel de garde : 15 ans

Description brève du produit :

Un Cornas de belle garde, très classique, dont la vinification (en vendange entière à 100%) est basée sur des raisins bien mûrs, sans trop y toucher ensuite, avec un long élevage en fûts âgés de 5 à 7 ans. **95/100 RVF**