

## Cornas 2021 le Village

### DOMEIN

Yves Cuilleron's motto is: druiven moet je zo rijp mogelijk plukken. Als lekkerbek met een voorliefde voor goed eten houdt hij van 'vins gourmands' (gulzige wijnen). Dat gulzige proef je terug in zijn eigen wijnen. Hij maakt ze 100% maison. Niets staat bij hem vast, hij werkt puur op gevoel. Hij observeert en stuurt bij. Selecteert eigenhandig het fruit van de oudere en jongere stokken. Dit uiterst zorgvuldige wijngaardbeheer is kenmerkend: de stokken krijgen bij Cuilleron een haute couture-behandeling. Cuilleron werkt in en rond Chavanay, iets ten zuiden van Condrieu, 59 hectare wijngaard verdeeld over Saint Joseph (Blanc), Saint Joseph (Rouge), Côte-Rôtie en Condrieu. Wine Spectator noemt hem de leider van de nieuwe generatie wijnmakers in de Condrieu, Hij wordt alom beschouwd als één van de grote wijnmaaktalenten van de noordelijke Rhône.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze cuvée is een blend van drie verschillende percelen binnen Cornas. De wijngaarden zijn aangeplant in een granieten bodem met een hoge dichtheid van 10.000 stokken per ha. De druiven worden handmatig geoogst. In de kelder volgt een selectie en kneuzing met gedeeltelijke ontsteling. Vinificatie in open vaten gedurende 3 weken met temperatuurcontrole en regelmatig overpompen. Malolactische gisting in houten vaten waarna een houtrijping volgt van 18 maanden.

### DRUIVENRAS

Syrah

### GASTRONOMIE

Aanbevolen bij bavette, entrecote en wild.



**BEWAARTERMIJN** 2024-2028+

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2021

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Noord Rhône

**DOMEIN** Domaine Yves Cuilleron

**ALCOHOL** 12,5%

**SMAAKPROFIEL** Krachtig & Rijk