



2018 Terres Brûlées

Syrah Cornas AOC, Jean-Luc Colombo

Épicé et minéralité parfaitement combinés

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets violets. Nez complexe de fruits rouges et noirs, sur une minéralité indéniablement Cornas, mais parfaitement intégrée aux notes sucrées des baies sauvages. Attaque d'une étonnante douceur avec une texture veloutée et une douceur d'extrait bien soutenue, c'est un vin à la fois juteux et tendre, charnu et plein de caractère, avec des arômes de plus en plus complexes de mûres et de compote de prunes, de cerises et de noix grillées, discrètes notes de noix et gelée de cassis dans la finale veloutée persistante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Producteur:	Jean-Luc Colombo
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	1176518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Terres Brûlées

Syrah Cornas AOC
Jean-Luc Colombo

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Bio
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.