Plaisirs du vin

Accords mets et vins

L'acidité naturelle, la douceur et les caractéristiques épicées de cette bouteille permettent d'associer facilement le vin et la nourriture : il convient aux viandes rouges - du bœuf et de l'agneau au thon, à l'oie et au gibier, ou encore aux morceaux plus gras de porc. Il se marie à merveille avec les barbecues, car beaucoup de gens y décèlent des arômes de sous-bois et de poivre concassé qui conviennent à tous les steaks que vous faites cuire au barbecue ou à toutes les pièces de viande que vous faites mijoter dans un ragoût pendant des heures.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Les vignes du domaine ont une moyenne d'âge de 40 ans et sont enracinées profondément dans les pentes granitiques des terrasses en altitude qui ne peuvent être récoltées qu'à la main. Les pentes raides bénéficient d'un drainage et d'un ensoleillement exceptionnel. Combiné à une bonne maturité des vignes, les Courbis sont capables de produire des vins uniques exprimant une grande fraîcheur, des tanins fondus et pourtant un style presque éthéré avec une pleine expression du terroir. Pour activer la compatibilité avec le lecteur d'écran, appuyez sur Ctrl+Alt+Z Pour connaître les raccourcis clavier, appuyez sur Ctrl+barre oblique
Cépage : Syrah 100%
Vendange : La vendange est effectuée manuellement puis ensuite égrappée
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Cuve inox fermée entre 21 et 25 jours
Elevage : En fût de chêne de 600 litres pendant 2 ans

Dégustation

Robe : Noire
Nez : notes de violette, de sol forestier, de poivre concassé et de myrtille onctueuse
Bouche : Les arômes de mûre piquante s'enrichissent de pétales de rose et de graphite. Cette bouteille incarne un noyau ferme de minéraux et d'épices persistants
Finale : Les raisins proviennent des pentes les plus raides, ce qui en fait un vin riche et mûr, avec une tension minérale et une fraîcheur d'acidité palpitante.
Garde : 10-15 ans
Température de service : 16°