



CORNAS "REYNARD" - ONLY 24 BOTTLES FOR BELGIUM

PRODUIT

Le Cornas « Reynard » de Paul Jaboulet Aîné est une cuvée prestigieuse et confidentielle de la vallée du Rhône septentrionale, issue d'un coteau granitique en terrasses dominant le village de Cornas et bordé de majestueux cèdres. Les vignes, plantées en 1944 sur des sols minces et sablo-graveleux acides, nés de granites et de saprolites du socle primaire, offrent un ancrage idéal pour la Syrah. Ce 100 % Syrah séduit par un nez intense de cassis, de mûre, de graphite, de poivre noir et d'herbes fumées. L'attaque est ample et veloutée, avec des tanins fins et une persistance remarquable, portée par une fraîcheur minérale qui prolonge la finale. Cuvée rare au fort potentiel de garde, « Reynard » se savoure idéalement avec des viandes de caractère, du gibier ou des plats en sauce aux arômes profonds.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Syrah