



Cornas, Les Barcillants 2022

Le Cornas se montre sombre et dense dans le verre. Le nez est complexe et ample. En bouche, des arômes séduisants de baies noires et d'olives, de chocolat amer, de cuir, de réglisse et d'autres épices. La finale est longue et impressionnante. Un grand vin avec un potentiel de garde!

Producteur	Les Vins de Vienne
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Cornas
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321362
Accord mets et vins	Grillades, Plats de poisson raffinés, Rosbif, Légumes, Gibier



Vinification

Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines. La fermentation se fait avec des levures indigènes. Le vin est ensuite élevé pendant 16 mois en grands fûts de chêne français.

Terroir

Les vignes sont situées sur une pente raide et à l'abri du vent, avec vue sur le Rhône. Les sols sont maigres et caractérisés par du granit érodé.

Histoire

En dialecte du Pilat, « Les Barcillants » désignent des personnes fortes et généreuses, à l'image de ce vin. Le nom « Cornas », d'ailleurs, vient du celte « gore », qui signifie « terre brûlée » et fait référence à la pauvreté des sols et à la forte exposition au soleil.

