



Champelrose, 2020

Domaine Courbis
FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, CORNAS

Superbe cuvée, une syrah très soyeuse avec des tanins fins.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Centenaires, plantées en 1919
RENDEMENTS	37 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,8 g/l
SUPERFICIE	4,3 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Cornas, non loin de Valence
EXPOSITION	Sud-est, vignes très ensoleillées
GÉOLOGIE DU SOL	Arène granitique, sol très pauvre et filtrant
VINIFICATION	Vendange manuelle. Éraflage. Vinification en cuves fermées, inox, thermorégulées à une température de vinification contrôlée entre 30° et 32°C pour une extraction maximale de couleur. Remontages et pigeages réguliers et soignés. Cuvaison et macération de 3 semaines.
ÉLEVAGE	16 mois dont 25 % en barriques neuves, 20 % en barriques d'un vin, 55% en barriques de 2 vins. Soutirages nombreux et réguliers.

CODE SAQ
14790980

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
49.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'un est plutôt discret, l'autre est le maire du village. Bien qu'ils possèdent des personnalités distinctes, le dénominateur commun de Dominique et Laurent Courbis est d'assurer la pérennité du domaine familial dont l'origine remonte au XVI^e siècle. Installée à la pointe sud de l'appellation Saint-Joseph, la propriété est composée de 32 hectares de vignes en coteaux pour la plupart spectaculairement escarpés dans des paysages à couper le souffle. Succédant à leur père, les frères Courbis ont su insuffler un vent de fraîcheur à la propriété en modernisant les installations et surtout en combinant les techniques modernes de vinification au savoir-faire ancestral. Leur ascension repose sur des vins bien typés, élégants, finement ciselés avec une légère empreinte moderne, mais sans perdre le cap. Encore une fois, un travail irréprochable