



# Les Eygats, 2021

Domaine Courbis  
FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, CORNAS

Un vin de caractère avec une superbe minéralité et un grain unique.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
RENDEMENTS	26 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,8 g/l
SUPERFICIE	1,2 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la rive droite du Rhône, dominant Valence, à plus de 250 mètres d'altitude. Ces vignes bénéficient d'un micro climat qui procure une trame minéralité aux vins
EXPOSITION	Est, Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Terrasses de granit décomposé (appelé Gore)
VINIFICATION	Vendange manuelle. Eraflage. Fermentation en cuves fermées, inox, thermorégulées. Remontages et pigeages nombreux et soignés à une température contrôlée entre 30° et 32°C, extraction maximale de couleur. Cuvaison, macération de 3 semaines. Fermentation malolactique en fûts neufs (50 %).
ÉLEVAGE	18 mois en fûts d'un vin (50%).

CODE SAQ  
15242053

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
75.00 \$



## 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<sup>e</sup> 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