



Communiqué
Septembre 2022

Toujours au sommet de la dégustation le Cornas Les Eygats en impose millésime après millésime par sa superbe définition de ce terroir puissant et dense.

Un vin qui s'apprécie dès aujourd'hui, sur les tables automnales et de fêtes mais qui saura aussi récompenser la patience des amateurs dans quelques années.

GRAND TERROIR POUR UN GRAND VIN

Les vignes de syrah qui composent ce Cornas sont âgées de plus de 30 ans. Plantées sur des terrasses à 250m d'altitude, elles s'épanouissent sur "les Eygats" : un terroir très particulier de granit décomposé (appelé Gore). Elles bénéficient de plus d'une très belle exposition Est / Sud Est.

Les raisins sont récoltés manuellement, le vin est élevé 18 mois en futs neufs (50 %) et fut de 1 vin et 2 vins (50 %).

Tout est réuni pour produire un grand vin, taillé pour la garde et les menus des grands jours.

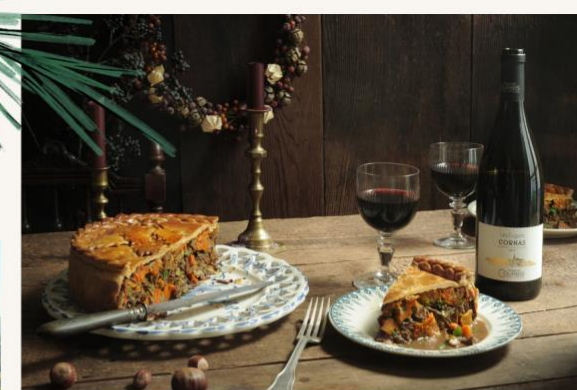
Ce Cornas Les Eygats 2020 possède une robe d'encre aux reflets violets. Le nez est marqué par les épices et des notes fumées. La bouche tout en rondeur, même sur la jeunesse, offre un bouquet de fruits noirs et de cerises charnues.

Quels accords ?

À déguster avec une cuisine automnale et/ou festive : magret de canard façon Rossini, bœuf bourguignon, poularde aux cèpes ou encore tourte au sanglier, légumes d'hiver et sauce chocolat. Service entre 16° et 18°c

Tarif : 56 € TTC

Cavistes et sur la boutique en ligne www.vins-courbis-rhone.com



DOMAINE COURBIS, VALEUR SÛRE EN VALLÉE DU RHÔNE

La collection du Domaine Courbis est constituée de 14 cuvées réparties en trois gammes : les cuvées de cépage, les cuvées "domaine" et les cuvées parcellaires.

Si les deux frères Courbis respectent l'héritage séculaire (plus de 4 siècles d'histoire), cela ne les empêche pas de diversifier la production et d'élargir leur terrain de jeu à de nouvelles AOC et IGP.

Sur les 40 ha du domaine, la syrah reine de la Vallée du Rhône côtoie roussanne, marsanne et viognier. Le cœur de la production s'étend sur Saint-Joseph et Cornas, les appellations historiques.

Mais Dominique et Laurent produisent aussi en AOC Saint-Péray et Crozes-Hermitage et en IGP Ardèche et Collines Rhodaniennes, soit 4 AOC et 2 IGP.