

GUILLAUME GILLES

CORNAS

Rhône , France



Disponibilité Importation privée

Humain Guillaume Gilles

Millésime 2016

Appellation Cornas

Lieu, Lieux-Dits Chaillot

Sols Granite Argile Calcaire Loess

Altitude Des Vignes 150-250 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Sud-Est Sud-Ouest

Cépages 100% Syrah

Viticulture Biologique certifié

Palissage Goblet

Pi/Hect 6 500 pi/ha

HI/Hect 28 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Grappes entières foulées, cuves ciment 3 semaines sans contrôle de température

Levures Indigènes

Élevage 18 mois demi-muids, et 400 litres

Alcool 13.6% alc./vol.

Sulfites 60 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 3.6 g/l

Couleur Rouge profond

Dégustation Présente un bouquet complexe mêlant de superbes notes florales, des fruits noirs et des épices douces. En bouche, le jus est dense et la structure se révèle être d'une rare élégance. De l'harmonie et de la longueur.

Température De Service 16°C

BOIRES