

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Yves Cuilleron Cornas Le Village 2020
Vinícola	Cave Yves Cuilleron
Safra	2020
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Cornas
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13%
Maturação	18 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts Revista Adegas 94 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Assim como Côte-Rôtie e Hermitage, Cornas é uma excelente origem de vinhos de Syrah no Vale do Rhône, oferecendo exemplares com ótima relação qualidade-preço.

O nome "Cornas" vem de um antigo termo celta que significa "terra queimada". Localizada ao sul de Saint-Joseph, a pequena denominação de apenas 110 hectares, ocupa encostas íngremes às margens do Rio Rhône. O solo granítico da região é fundamental para o perfil dos vinhos: intensos, estruturados e com grande potencial de envelhecimento.

A Cave Yves Cuilleron cultiva 2 hectares em Cornas, de onde elabora dois rótulos — entre eles o Le Village. Produzido exclusivamente a partir de Syrah, o vinho reúne uvas das localidades de Les Côtes, Reynard e Cayret. Após a vinificação, passa 18 meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno

cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carrê de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew