



Bourgueil - Cornélius 1831

Millésime 2012

Domaine :

Maître Cornélius est un ouvrage d'Honoré de Balzac, où le bon vin de Bourgueil y est célébré. La cuvée Cornélius 1831 en est l'illustration avec une superbe sélection de ceps centenaires sur un terroir de « tuffe » sublimée par un élevage soigné en fûts de chêne. Un Bourgueil, gorgé de fruits, aux arômes réglissés et à la structure affirmée.

Cépage :

Cabernet franc

Vinification :

La vinification traditionnelle est suivie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne.

Dégustation

Robe sombre aux reflets violacés. Une très jolie trame épicée, de carvi, de poivre noir et de menthe, domine un nez de fruits cuits, de fruits à l'eau de vie et de fines nuances toastées. La bouche, chaleureuse, évolue sur le fruit, le sous-bois et la violette, et est équilibrée par ses tanins de caractère et son onctuosité. Finale fraîche et réglissée

Alliances mets-vin :

Servi chambré (14-16°C) en accompagnement de joue de bœuf, filet de biche, daube de sanglier, tajines