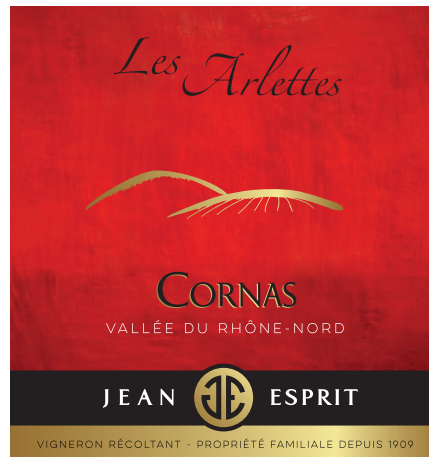


# JEAN ESPRIT

## Les Arlettes CORNAS



**Cépage :** 100% Syrah



**Terroir :** Côteau argilo-calcaire avec éboulis granitiques (Massif des Arlettes) au Nord du village de Cornas.



**Vinification/Elevage :** Fermentation en cuves inox. Elevage en barriques neuves et de plusieurs vins durant 12 mois.



**Potentiel de garde :** Jusqu'à 15 ans.



**Dégustation :** Vin d'une grande élégance, alliant fraîcheur et complexité aromatique, aux notes de fruits noirs et au parfum sauvage, avec une finale fumée. La Syrah prend une expression méridionale marquée par la puissance et la chaleur.



**Accords :** Gibier (sanglier, cerf), cuisses de canard confites, boeuf en daube, fromage (Bleu des Causses).



**Conseils du sommelier :** Ouvrir ou carafier idéalement 1h avant la dégustation, température de service à 18°C.



**Degré d'alcool :** 13,5% vol.