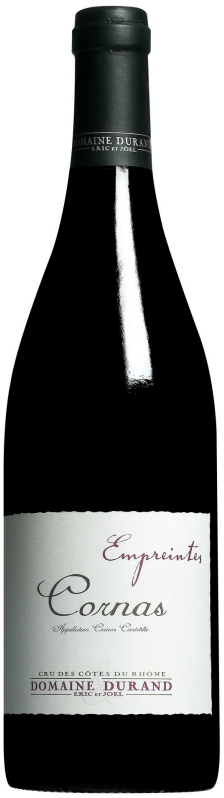
Domaine Durand Cornas Empreintes

Rhône - Frankrijk

Eric en Joël Durand maken deze indrukwekkende, toegankelijke rode Cornas van syrahdruiven. Na de handmatige pluk rijpt de wijn ongeveer twaalf maanden bewust niet in nieuwe, maar in gebruikte, eikenhouten fusten. De houtdosering is dan ook minimaal en de rijping is bedoeld voor stabilisatie en enige evolutie van de wijn. Overigens werken de broers Durand op natuurlijke wijze en gebeurt de klaring met eiwit. Deze Cornas is wat soepeler van stijl dan die van andere producenten. Hierdoor kan de wijn ook wat jonger gedronken worden. De meest fraaie rijpingsaroma's komen echter pas na enige jaren flesrijping. Tip: decanteer deze fraaie rode noordelijke Rhône voor het schenken.



Proefnotitie

Dieprood van kleur en geconcentreerd rood fruit in de geur, met kruiden en licht gebrande tonen. Complex van smaak, met een volle, zachte inzet en een aanhoudende aromatische finale: jam-achtig fruit en een toets van eikenhout.

Drinken bij

Fraaie wijn, uitstekend bij rundvlees (charolais) of lamsvlees van hoge kwaliteit.

Houdbaarheid

Vanaf drie à vier jaar na de oogst goed op dronk; zeker houdbaar tot acht à negen jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Syrah

Onderscheidingen

2020	Perswijn - december 2023: 17/20 punten | Excellent | Goed fruit, goede balans, toegankelijk
2020	JebDunnuck.com - december 2022: 96/100 punten | It's a ?wow? Cornas for sure
2020	JebDunnuck.com - februari 2022: (92-94)/100 punten | Plenty of pure fruit

Persoonlijke proefnotitie

vinoteca LINA

Vinoteca Lina
Jodenstraat 14a
5911 HK Venlo
0614443657
www.vinotecalina.com