



Cornas Collection Bio

Les cépages

Syrah.

Le Terroir

Les parcelles sont localisées sur 3 secteurs de l'appellation. Sur les secteurs précoces de Cayret et Mazards, le sol est formé de pieds de coteaux, composé d'alluvions issus d'un socle granitique fortement décomposés (gore). Sur le secteur plus en altitude et plus tardif appelé Saint Pierre, le sol est composé de sables granitiques parsemés de calcaire et dépôt limoneux. Enfin sur le secteur plus au nord de l'appellation (Arlette), les coteaux sont granitiques et plus calcaires.

Les vendanges

Les raisins sont récoltés à la main.

La vinification

La vinification traditionnelle se fait en cuves béton et l'extraction se fait par remontages. La macération dure 4 semaines.

L'élevage

Pendant 14 mois, le vin est élevé en fûts de chêne.

La dégustation

Robe : noire et profonde.

Nez : très noir, complexe et légèrement réducteur. On y retrouve des notes de fruits noirs sauvages et mûrs. S'accompagne ensuite de notes de graphites, de carbone, de suie.

Bouche : en bouche l'attaque est massive, avec des tanins serrés et fins, et une belle tension minérale. L'ensemble donne une sensation de volume, de plein en bouche, avec de la structure, de la chair et du croquant. Un Cornas puissant, racé avec beaucoup d'équilibre et de finesse.

Grape varieties

Syrah.

Terroir

The plots are located in three different parts of the appellation. In the early ripening areas of Cayret and Mazards, the soil is that of the foot of the slopes composed of alluvial deposits from a very decomposed granite base (gore). On the higher ground in the late ripening area known as Saint Pierre, the soil is composed of granitic sand interspersed with limestone and silt deposit. In the appellation's northernmost area (Arlette), the hillsides are granite and have a higher limestone content.

Harvesting

The grapes are picked by hand.

Vinification

Traditional vinification in concrete tanks with extraction achieved through pumping-over operations. Maceration lasts for 4 weeks.

Maturing

The wine is aged in oak barrels for 14 months.

Tasting

Colour: black and deep.

Nose: very dark, complex and showing slight reduction. One finds notes of wild, ripe black fruit. This is followed by notes of graphite, carbon and soot.

Palate: massive attack on entry to the palate with fine, tight tannins and lovely mineral tension. One has the overall impression of volume, fullness on the palate, with structure, meat and chewiness. This is an elegant, powerful Cornas with a great deal of balance and finesse.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

