



Cornas “Temenos”

Le cépage

100% Syrah.

Le Terroir

Issu de l'assemblage de deux secteurs : Les Reynards (coteaux de granites décomposés exposés plein sud) et Saint-Pierre (Terroir d'altitude).

Les vendanges

Vendange manuelle à maturité optimale.

La vinification

Vinification en petites cuves béton après éraflage. Fermentation en levures indigènes avec utilisation modérée de soufre. Macération de 3 à 4 semaines.

L'élevage

Intégralement en fûts et petits foudres pour une durée d'environ 16 à 18 mois avec 10% de fûts neufs.

La dégustation

Robe: rouge intense presque noir

Nez: notes de graphite, de gelée de fruits noirs et de laurier. Complétées par quelques nuances de cèdre et de feuilles de figuier.

Bouche: l'attaque est ample, le milieu de bouche volumineux avec des tanins veloutés. Dotée d'un bon équilibre entre fraîcheur et puissance, la palette aromatique fait la part belle aux épices, aux fruits noirs bien mûrs et aux notes de suie.

Avec ce vin nous avons aimé:

Travers de porc mariné et son wok de légumes.

Température de service: 15-17°C.

Grape variety

100% Syrah.

Terroir

Blend of two areas: Les Reynards (south-facing slopes of decomposed granite) and Saint-Pierre (high altitude Terroir).

Harvest

The grapes are hand harvested at optimum maturity.

Vinification

Vinification in small concrete vats after destemming. Fermentation with indigenous yeasts and a moderate amount of sulphur is used. Maceration for 3 to 4 weeks.

Maturing

Totally in casks and small wooden barrels for around 16 to 18 months, with 10% new barrels.

Tasting

Colour: deep, almost black red.

Nose: notes of graphite, black fruit jelly and laurel, complemented by hints of cedar and fig leaves.

Palate: Full-bodied on entry, followed by velvety tannins.

Great balance between freshness and power with an aromatic range dominated by spices, nice ripe black fruit and sooty notes.

Recommended food pairing:

Marinated pork ribs with colorful vegetables wok.

Serving temperature: 15-17°C.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



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

