

Cornas “Lieu-dit Saint-Pierre”

Le cépage

Syrah 100 %.

Grape variety

100% Syrah.

Le terroir

Terroir frais exposé Sud-Est situé sur les hauteurs de l'appellation à 400 m d'altitude.

Rankosol sur granites blancs peu altérés et saprolites brunes.

Terroir

Cool, south-east facing terroir on the hills of the appellation at an altitude of 400 m. Rankosol over hardly weathered white granites and brown saprolites.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité optimale.

Harvest

By hand at perfect maturity.

La vinification

Vinification traditionnelle, vendange éraflée. La fermentation dure 10 jours en cuves béton brut, puis une macération entre 4 à 5 semaines.

Vinification

Traditional vinification, destemmed grapes. Fermentation lasts 10 days in rough concrete vats. Maceration lasts from 4 to 5 weeks.

L'élevage

Fermentation malolactique réalisée en pièces (20% neuves) et en muids. Elevage de 16 à 18 mois.

Maturing

Malolactic fermentation carried out in barrels (20% new) and casks. Aged for 16 to 18 months.

La dégustation

Robe : pourpre profond reflets grenat.

Nez : fruits rouges murs légèrement compotés, coulis de myrtille, feuille de figuier froissée et épices.

Bouche : Attaque ample, tanins veloutés et frais. Jus corsé avec une touche de cèdre. Finale persistante et complexe sur des notes d'épices douces.

Tasting

Colour: Deep crimson hue with garnet tints.

Nose: Nose of ripe and slightly stewed red fruit, blueberry coulis, crumpled fig leaf and spices.

Palate: Broad on entry with fresh, velvety tannins. Full-bodied juice with a touch of cedar. Lingering complex finish with notes of sweet spice.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



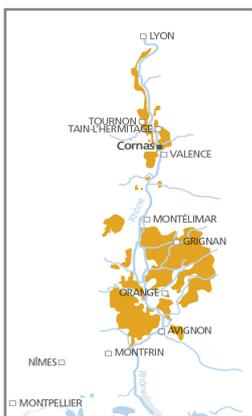
Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



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



Avec ce vin nous avons aimé: Perdreaux aux girolles.

Température de dégustation: 14°C à 16°C .

Potentiel de garde: 20 ans.

Colour Recommended food pairing: Partridge with chanterelles.

Serving temperature: 14°C to 16°C.

Ageing potential: 20 years.

