



Cornas

Le cépages

Syrah.

Le terroir

Les raisins sont issus d'un ensemble de parcelles se différenciant par leur altitude (de 135 à 400 m) et leur exposition (au sud et à l'est). Les sols sont majoritairement composés d'arènes granitiques appelées localement "gore".

Les vendanges

Manuelles à maturité optimale.

La vinification

Après éraflage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton. Des remontages quotidiens assurent une bonne extraction de la couleur et des tanins. La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines.

L'élevage

L'élevage en pièce et en demi-muids (dont une faible proportion de bois neuf), dure entre 14 et 16 mois. Les vins sont soutirés à la fin de l'hiver pour favoriser une clarification lente et naturelle.

La dégustation

Robe: pourpre aux reflets grenat.

Nez: nez de fruits rouges mûrs, de poivre et de cèdre associés à des nuances de feuille de figuier.

Bouche: attaque douce, bouche fraîche aux tanins soyeux. L'aromatique fait la part belle aux nuances épicées et florales.

La finale offre une déclinaison complexe de fruits compotés et de bois précieux.

Avec ce vin nous avons aimé: filet de rouget à la tapenade.

Température de service: 18 °C.

Potentiel de garde: 10 ans.

Grape variety

Syrah.

Terroir

The grapes come from a selection of plots lying at different altitudes (from 135 to 400 m) and with different exposures (south and east facing).

The soils are primarily made up of areas of granitic sands, known locally as "gore".

Harvest

Carried out by hand at perfect maturity

Vinification

After destemming, the grapes are vinified in concrete tanks. Daily pumping over operations ensure that there is a good extraction of colour and tannins. The wine remains in vat between 3 and 4 weeks.

Maturing

Ageing takes place in pièce and *demi-muid* barrels (with a low proportion of new wood) and lasts between 14 and 16 months. The wines are racked at the end of winter to help ensure a slow, natural clarification

Tasting

Colour: crimson with garnet tints.

Nose: ripe red fruit, pepper and cedar with hints of fig tree leaves.

Palate: soft on entry, then fresh on the palate with silky tannins. The bouquet is bursting with spicy and floral notes. The finish is a complex array of jammy fruit and finest oak.

Recommended food pairing: fillet of red mullet with tapenade.

Serving temperature: 18°C.

Cellar-ageing: 10 years.

