# Cornas Bio "Pic & Chapoutier"

## Le cépage
Syrah.

## Le terroir
Assemblage de 3 secteurs de l'appellation :
- Pieds de coteaux composés d'alluvions issus d'un socle granitique fortement décomposés (gore).
  Secteurs précoces (Cayret, Mazards, etc.).
- Coteaux granitiques et plus calcaires situés au nord de l'appellation (Arlettes).
- Un secteur plus en altitude et plus tardif (Saint-Pierre) composé de sables granitiques parsemés de calcaire et dépôts limoneux.

## Les vendanges
Les vendanges sont manuelles.

## La vinification
La vinification est traditionnelle en cuves béton. L'extraction se fait par remontages. La macération dure 4 semaines.

## L'élevage
Le vin est élevé en fûts de chêne d'un à deux vins pendant 14 mois.

## La dégustation
**Robe :** profonde et noire.
**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 :** 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.

**Anne-Sophie propose :**
confit de canard à la lavande et aux aromates.

**Température de dégustation :** 17-18 °C.
**La garde :** 8 à 10 ans.

## Grape variety
Syrah.

## Terroir
A blend of grapes from 3 areas in the appellation:
- Foothills made up of alluvium from a highly decomposed granite bedrock (gore).
  Early ripening areas (Cayret, Mazards, etc.).
- Granite slopes with more limestone, located in the north of the appellation (Arlettes).
- A later ripening area at higher altitude (Saint-Pierre) composed of granitic sands with limestone and silt deposits.

## Harvest
Harvesting is carried out by hand.

## Vinification
Traditional vinification in concrete tanks. Extraction using the pumping over method. 4 week maceration period.

## Maturing
The wine is aged for 14 months in oak barrels previously used for one to two vintages.

## Tasting
**Colour:** deep, black hue.
**Nose:** very black, complex and slightly reductive on the nose. The wine shows notes of ripe, wild black fruit, which are then joined by notes of graphite, carbon and soot.
**Palate:** massive on entry to the palate with tight, fine tannins and lovely mineral tautness. Overall, the wine gives a sensation of volume, is full-bodied on the palate, well- structured, meaty and crisp. This is a powerful, distinguished Cornas, which shows a great deal of balance and finesse.

**Anne-Sophie's suggested pairing:**
duck confit with lavender and herbs.

**Serving temperature:** 17-18°C.
**Ageing potential:** 8 to 10 years.

Pour connaitre les certifications par millésime des vins :
Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01

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

MKG - 01102020