



Vins issus de raisins bio (pour les millésimes antérieurs à 2012) et vins biologiques à compter de 2012 certifiés par FR-BIO-01.

Wines made from organic grapes (for vintages prior to 2012) and organic wines since 2012 certified by FR-BIO-01.

Cornas “Temenos”

Le cépage
Syrah.

Le terroir
Granit décomposé, appelé localement “gore”. Sur les secteurs de l'appellation: Les Reynards (coteaux granitiques plein Sud apportant maturité et minéralité), Mazard (côteau orienté Est apportant chaire et volume) et Saint-Pierre (terroir d'altitude apportant fraîcheur et complexité).

Les vendanges
Récolte manuelle.

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

L'élevage
Fermentation malolactique réalisée en pièces (20 % neuves).
Élevage de 16 à 18 mois.

La dégustation
Robe: robe “noir profond” aux reflets violines.
Nez: nez réducteur aux 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: brochettes de bœuf et de légumes marinées au pesto.
Température de service: 18 °C.
Potentiel de garde: de 10 à 15 ans.

Grape variety
Syrah.

Terroir
Decomposed granite known locally as “gore”. Within the different parts of the appellation: Les Reynards (south-facing granite slopes bringing maturity and minerality), Mazard (east-facing slope bringing body and volume) and Saint-Pierre (high-lying area bringing freshness and complexity).

Harvest
By hand.

Vinification
Traditional vinification, destemmed grapes. 10 days fermentation in unlined concrete tanks. Maceration lasts 4-5 weeks.

Maturing
Malolactic fermentation in Burgundy barrels (20% new). 16-18 months' ageing.

Tasting
Colour: deep black hue flecked with purple.
Nose: reductive nose with notes of graphite, black fruit jelly and laurel, complemented by hints of cedar and fig leaves.
Palate: broad on entry, then big on the mid-palate with velvety tannins. Shows nice balance between freshness and power with an aromatic range dominated by spices, nice ripe black fruit and sooty notes.
Recommended food pairing: skewers of beefs and vegetables marinated in pesto.
Serving temperature: 18°C.
Ageing potential: 10-15 years.

