

CORNAS ROUGE

EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2020

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Le vignoble est entièrement situé sur la commune de Cornas et forme un amphithéâtre naturel exposé au Sud et très favorable à la maturité des raisins.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Vendange manuelle.

Réception avec tri optique pour ne conserver que le meilleur du raisin.

Vinification séparée des raisins biologiques.

Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique à environ 28 °C.

Remontages, délestages et pigeages réguliers en début de macération.

Maintien des cuves au chaud après fermentation alcoolique.

Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage.

Cuaison 25 jours

Élevage :

Début de l'élevage en fûts de 400 L de 5 vins pendant 7 mois, puis en fûts de 4 vins pendant 11 mois environ.

Notes de dégustation :

Robe Rouge profonde et brillante.

Arômes Expressifs de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'herbes de garrigue.

Bouche Concentrée avec des tanins fins et élégants. Elle s'ouvre sur des arômes de griotte, de cacao et de poivre gris.

Harmonie mets-vins :

A marier avec du gibier, des viandes rouges et des fromages mais vous pouvez également essayer les accords avec le chocolat noir.

Température de service :

16 - 18°C