



Rouge



Syrah



75 cl

AROMATIQUE
ET CHARNU

Terroir



L'appellation Cornas :

Son vignoble, d'une petite centaine d'hectares, siège sur la seule commune du même nom, au cœur du département de l'Ardèche, rive droite du Rhône. Le nom Cornas signifie "terre brûlée", locution qui reflète pleinement son terroir marqué par un ensoleillement exceptionnel dû à l'exposition sud-sud est du vignoble. Ce dernier se compose de terrasses particulièrement abruptes, soutenues de murets de pierres. Le Cornas représente depuis toujours la seule ressource du village, il a su conserver son prestige depuis le Xème siècle : il ravit les palais de nos tables royales au cours de son histoire. Son vignoble fut menacé successivement par le phylloxéra et par l'urbanisation mais il réussit à se préserver de ces affronts et nous offre aujourd'hui un vin d'une immense qualité.

Vinification



Eraflage, mise en cuve et pigeages réguliers. Vinification de 3 à 4 semaines, élevage en barriques 12 mois environ.

Notes de dégustation



Couleur : Grenat profond aux reflets violets.

Nez : Le vin de Cornas se distingue par sa grande puissance. Il délivre une immense palette aromatique riche en fruits noirs délicatement épicés, en violette et en chocolat. La garde lui permettra d'évoluer sur des notes de cuir, de sous-bois et de réglisse.

Bouche : Ce Cornas porte une forte structure en tanins qui, bien maîtrisés, traduisent son potentiel de vieillissement. Complexe et charnu, il révèle subtilement l'ensemble des richesses de son cépage unique : la Syrah.

Servir

Servir chambré pour une dégustation entre 16 et 18°C.

Potentiel de vieillissement



15 à 20 ans.

Accords



Grand vin de garde, il accompagne merveilleusement la viande de bœuf et les gibiers, idéalement ornés de trésors forestiers du type cèpes et morilles.

