



CORNAS ROUGE

CÉPAGE

Cépage : Syrah

Rendement : 30 HL/ha

DÉGUSTATION

Le soleil et les galets font du Cornas des 7 Pierres un vin puissant avec une matière riche qui justifie pleinement un élevage en bois neuf. De longue garde ce vin recèle des arômes de fruits noirs et de torréfaction. En vieillissant et à mesure que le tanins s'arrondissent, il évoluera vers des arômes plus épicés de poivre, de réglisse, de cuir et de truffe.



TERROIR

Sur la rive droite du Rhône au Nord-Ouest de Valence, les 150 ha du terroir de Cornas sont constitués d'un hémicycle de collines, exposés plein Sud et Sud-Est, qui protègent le vignoble du mistral. Les vignes y sont plantées sur des coteaux escarpés, sur lesquels ont été aménagées des «chaillées». Le sol est composé essentiellement de granits, souvent décomposés.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes. Vinification en cuves béton thermo-régulées avec alternance et délestage, avec remontages réguliers mais légers. Macération de 25 à 30 jours. Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne neufs (30%) et de plusieurs vins (70%) durant 12 mois.