



C A V E  
YVES CUILLERON



## CORNAS LES VIRES

AOP : CORNAS LES VIRES 2012

- **Origine** : vignes situées en milieu de coteau au lieu dit « les Cotes » sur le sud de la commune, 2/3 des vignes ont été plantés en 1911. « Les Vires » n'est pas le nom d'un lieu dit mais vient du nom local des terrasses.
- **Terroirs** : granitiques en terrasses.
- **Encépagement** : syrah.
- **Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuaisons en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 18 mois en barriques.
- **Degré d'Alcool** : 13% Alc./Vol.
- **Production** : env. 3 300 bouteilles.
- **Style** : Vin minéral et profond, fruits noirs, tapenade et garrigue font un nez typique du Terroir de Cornas. Bouche équilibrée et pure, texture veloutée, belle profondeur due à la minéralité, tanins poivrés.
- **Garde** : vin vinifié pour la garde, un peu dur sur la jeunesse. Il est préférable d'attendre 4 ou 5 ans et peut vieillir une quinzaine d'années ou plus.
- **Accord** : viande de caractère, agneau, canard.. Souris d'agneau confite aux tomates cerises, miel et romarin.