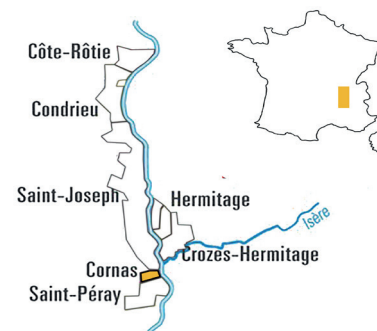


Cornas LE VILLAGE



Cette cuvée est un assemblage de trois parcelles situées sur le village de Cornas, sur les lieu-dits «Les Côtes», «Reynard» et «Cayret».



Granite et « Saproлите »
100 % Syrah



Viticulture : plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha). Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



Vinification : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes).

À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

Élevage : 18 mois en barriques.

Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.



Nez de fruits noirs mûrs, d'épices et de sous-bois.



Servir à 16 /18 ° C



À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (entre 6 et 10 ans).



Bouche équilibrée avec une évolution ronde et gourmande. La finale est longue avec des tanins mûrs et épiciés.



Veau ou viande rouge : boeuf, canard. Osso bucco de veau.