



CORNAS

AOP Cornas

100% Syrah

Vendanges manuelles

Terroir : Arène granitique, Château bourg

Fermentation par levures indigènes

Vinification et élevage en cuve béton sphérique pendant 24 mois

Production 1,000 bouteilles/an

Une rareté dans l'appellation Cornas pour cette bouteille sans élevage en barriques.

Pour cette cuvée, nous avons recherché un vin plein et dense avec un élevage très long pour avoir un Cornas tout en volupté et en fruit.

Au nez, des arômes de tabac blond et de moka.

La bouche est dense, suave, très enrobée.

Une bouteille parfaite pour des plats d'hiver : coq au vin ou daube.