CAVE DE TAIN

# CORNAS ROUGE
# EXPLORATION
# VIN BIOLOGIQUE 2021

*Mis en bouteille à la propriété*

**Situation géographique :**
Côtes du Rhône septentrionales, rive droite du Rhône

**Cépage :**
Syrah

**Terroir :**
Arènes granitiques, en terrasses

**Climat :**
Continental d'influence méditerranéenne

**Vinification :**
Vendange manuelle. Réception en conquet vibrant puis tri optique afin de ne conserver que le meilleur des raisins. Vinification entièrement séparée des raisins biologiques.

Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique à environ 28°C. Remontages, délestages et pigeages réguliers en début de macération. Maintien des cuves au chaud après fermentation alcoolique. Dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage. Cuvaison de 29 jours.

**Elevage :**
Début de l'élevage en fûts de 400L de 5 vins pendant 7 mois, puis en fûts de 4 vins pendant 11 mois environ.

**Notes de dégustation :**

**Robe :** Rouge profonde et brillante.

**Arômes** expressifs de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'herbes de garrigue.

**En bouche :** concentrée avec des tanins fins et élégants. Elle s'ouvre sur des arômes de griotte, de cacao et de poivre gris.

**Harmonie mets-vins :**

A marier avec du gibier, des viandes rouges et des fromages mais vous pouvez également essayer les accords avec le chocolat noir.

**Température de service :**

16 - 18°C

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité