

CORNAS ROUGE EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2019

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