



Cave de Tain, Exploration, Vin biologique, AOC Cornas, Rouge, 2022

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

SITUATION

TERROIR

Arènes granitiques.
Vignes cultivées en coteaux en terrasses.

VINIFICATION

Vendange manuelle.
Réception avec tri optique pour ne conserver que le meilleur du raisin.
Vinification 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.
Dégustation régulière pour décider de la date d'écoulage. Cuvaision 21 jours

ÉLEVAGE

Début de l'élevage en fûts de 400 L de 3 vins pendant 7 mois, puis en fûts de 500 L de vin pendant 11 mois environ

CÉPAGE

Syrah 100%

SERVICE

16 à 18°

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Une robe rouge rubis et brillante.
Un nez expressif sur la réglisse et les herbes de garrigue. L'élevage est bien fondu.
La bouche présente des tanins fins et élégants. Elle s'ouvre ensuite sur des arômes de cacao, de poivre gris.

ASPECT VISUEL

Robe rouge profonde et brillante.

AU NEZ

Nez expressif sur les fruits noirs macérés et les herbes de Provence

EN BOUCHE

La bouche est riche avec des tanins fins et élégants. Elle s'ouvre ensuite sur des notes de girotte, de cacao, de café et de poivre noir.



ACCORDS GOURMANDS

C'est le vin de gibier par excellence, à servir aussi sur les viandes rouges et fromages mais vous pouvez également essayer les accords avec le chocolat noir.

