



Cornas Les Grands Mûriers, Rouge, 2021

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Une partie du vignoble est situé sur du granit en décomposition, appelé localement "gore", l'autre se trouve sur des sols argilo-calcaires d'alluvions.

VINIFICATION

Traditionnelle, vendange partiellement éraflée. Extraction par pigeage.
La cuvaison dure entre 20 et 25 jours.

ÉLEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe : robe rubis intense, avec quelques reflets violacés.

Nez : fruits très mûrs, confitures de framboise et cassis.

Bouche : mûres, épices, griottes. Tannins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.

