

CORNAS



Conseils de conservation :



18°C



En position
horizontale



A l'abri de la
lumière



La localisation

Assemblage d'une quinzaine de parcelles à Cornas (lieux-dits : Combes, les Côtes, les Mazards, Cayret, Patou...).



La vinification

Cépage : 100 % Syrah

Fermentation : en cuve inox pendant 3 semaines

Elevage : en fûts pendant 14 mois

Dégustation optimale : 8-10 ans



La dégustation

Robe : pourpre à noire

Nez :



Bouche : ronde, tanins très fins :



L'accord mets-vins

Volaille / Magret de canard / Pièce de boeuf