

CORNAS VIN NOIR



Conseils de conservation :



18°C



En position
horizontale



A l'abri de la
lumière



La localisation

Assemblage de 3 coteaux de vieilles vignes à Cornas (Combes, Les Eygas et Champelrose).



La vinification

Cépage : 100 % Syrah

Fermentation : en cuve inox pendant 3 semaines

Elevage : en fûts pendant 14 mois

Dégustation optimale : 10 ans



La dégustation

Robe : noire

Nez :



Bouche : du style de Stéphane Robert avec une densité, une texture et des tanins soyeux



L'accord mets-vins

Gibier/ Fromage type Langres