

Cornas

Rouge



Notre sélection

📍 Zone de production : Sur la rive droite du Rhône, face à Valence. Cornas est une commune ardéchoise.

🏡 Vignoble : Pentas bien exposées Sud-Est. Sol sableux. (Cornas signifie « terre brûlée »)

🍷 Cépage : Syrah, cépage unique.

🕒 Vinification : Traditionnelle. Cuvaision de 15 à 20 jours, élevé en fût de chêne de 12 à 18 mois.

⇒ Vieillessement : 18 mois de pièces.

% Alcool : 12.5° environ.

♥ Caractère : Robe rouge sombre, bouquet de fruits rouges et de poivre d'intensité moyenne.
En bouche forte charpente, puissant, très persistant,

🍽️ Mets : Mets forts, viandes rouges, gibier. 'retour de chasse'

🌡️ Température de dégustation : Entre 16 et 18°C

🕒 Durée de conservation : jusqu'à 20 ans.

