

**L'appellation Cornas :** Le vignoble de Cornas, très ancien, existe depuis l'antiquité. Sa structure en terrasses avec l'apparition des premières « chaillées » (murets) serait l'œuvre des Romains. La première trace écrite de l'existence du vin de Cornas remonterait au 10<sup>ème</sup> siècle, lorsqu'un chanoine de Viviers fait allusion à l'église de Cornas « entourée de vignes ». Puis en 1763, un écrit relate quant à lui la production à Cornas d'un « vin puissant ». En effet, c'est l'un des vins français les plus robustes. En Celte, Cornas signifie « Terre brûlée ».

**Création de l'AOC en 1938 | 100 % vins rouges | 150 hectares de vignes | 4 918 hl/ an | 1,2 million de bouteilles  
| Rendement moyen 33 hl/hectare | 33 % de la production exportée | Vins secs |**



**Cépages :** Syrah 100%.



**Terroir/Climat :** Coteaux abrupts orientés plein sud et sud-est, formant un amphithéâtre naturel qui protège la vigne des vents froids.

**Sol :** Des sols essentiellement composés de granites.



**Âge moyen des vignes :** 35 ans env.

**Vinification :** Vendanges manuelles et trie des raisins. Longue macération traditionnelle (3 semaines) avec pigeage régulier, le tout avec un contrôle des températures de fermentation en cuves inox closes.



**Elevage :** Elevage sur lies 3 mois en cuves puis au moins 2 ans en fûts. Ensuite vieillissement en bouteille pendant 4 mois avant expédition.

**Production annuelle :** 2 500 bouteilles.

**Notes de dégustation :**



**Visuel :** Une couleur rouge sombre.

**Olfactif :** Nez complexe et harmonieux avec des notes de prune, mûre, violette, animal (viande grillée), fruit sec.

**Gustatif :** Bouche structurée avec des tannins solides et mûrs, de la fraîcheur, des fruits rouges, noix de muscade, notes boisées. Grande longueur en structure et en arômes.

**Ensemble :** Coté brutal sur un vin riche et structuré mais avec une aromatique gourmande et une attaque assez fraîche.

**Consommation :** A boire/A garder | **Durée de conservation :** 15 ans env.



**Température de service :** 18°C

**Suggestions accords mets/vins :** Viande rouge grillée, gibier, charcuterie.