

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^{ème} 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.