



AOP Cornas

Structuré, puissant, au fort potentiel de garde.

Sur les coteaux granitiques très chauds de l'appellation Cornas se développent des vins solides au très grand potentiel de garde.

Terroir

Superficie : 1 ha.

Commune : Cornas (Ardèche).

Cépage : syrah.

Sols : granits très altérés orientés plein Est.

Rendements : 35 hl/ha.

Cette parcelle de vieilles vignes de plus de 70 ans, reprise aux vendanges 2006, est disposée en coteaux de granits très altérés qui ne retiennent pas l'eau et restituent à merveille les très fortes chaleurs auxquelles ils sont exposés.

Vinification

Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.

Éraflage total.

Macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation alcoolique 35 °C.

Macération post-fermentaire à 30 °C.

Fermentation malolactique en barriques.

Les pigeages, renouvelés trois fois par jour, les remontages et délestages permettent de réaliser une bonne extraction des arômes et des tanins. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois pour un agréable fondu des arômes.

Élevage

18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).

Barriques 50 % neuves avec une oxygénation tous les 4 mois.

Ces vins, produits les plus au sud de nos côtes-du-Rhône septentrionaux, complètent notre gamme dans un style différent.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr