



Domaine
LEMENICIER

Vins d'AOP

Cornas | Saint-Péray | Crozes-Hermitage | Condrieu



AOP Cornas

Fiche Technique :

Cépage : 100 % Syrah.

Oeil : Robe rubis aux reflets violines.

Nez : Notes de fruits kirschés, d'épices, moka, bâton de réglisse et muscade, violette, cerise.

Bouche : Un vin soyeux avec une trame fraîche accompagnée d'un grain de minéralité et de tanins fondus.

Accords mets et vins : Se dégustera avec des plats à base de truffe, côte de bœuf maturée, cailles rôties, des desserts au chocolat noir.

Vinification :

Les Cornas, en fonction de l'âge des vignes (celles situées au sud-est en face du village et celles sur les contreforts de Cornas et vendangées plus tardivement) sont entièrement ou partiellement éraflées selon les millésimes puis mises en cuve avec pigeage matin et soir.

Durée de Garde :

Entre 10 et 20 ans.

Jeune, les Cornas sont des vins massifs aux tannins serrés, on y retrouve déjà la typicité minérale du terroir.

Vieux, ils expriment pleinement tout leur potentiel sur des arômes tertiaires.

Mise en Bouteille :

La première semaine de Décembre.

