

DOMAINE VINCENT PARIS

Cornas Granit 30



CÉPAGE: 100% Syrah

SOL: Proviens de 3 ha de jeunes vignes de 15 ans d'âge moyen, situées sur des coteaux granitiques à 30% de pente.

VINIFICATION / ELEVAGE:

La vendange est 100% éraflée. Elle commence par une macération à froid (12°C) pendant une semaine, puis la fermentation se fait naturellement (pas de levurage). Les températures sont régulées pendant les 21 jours de vinification. Matin et soir les cuves sont remontées, et sont saturées en CO2. Le vin a passé d'abord 3 mois en cuve puis un an en fûts de chêne âgés de 2 à 8 ans. La malo se fait en fûts.

DEGUSTATION:

Oeil: Robe rouge très profond

Nez: Notes de fruits noirs et d'épices

Bouche: Fruitée, épicée, poivrée, avec des tanins enrobés et une belle longueur. Puissance du Syrah avec un fini de rondeur délicieuse.

A déguster avec des viandes rouges.

GRAPE VARIETY: 100% Syrah

SOIL: Comes from 3 ha of young vines of 15 years of average age, located on granite slopes with a 30% slope.

VINIFICATION / AGING:

The harvest is 100% destemmed. It begins with cold maceration (12 ° C) for a week, then fermentation takes place naturally (no yeasting). The temperatures are regulated during the 21 days of vinification. Morning and evening, the tanks are raised and are saturated with CO2. The wine first spent 3 months in vats and then a year in oak barrels aged 2 to 8 years. The malo is made in barrels.

TASTING:

Eye: Very deep red color

Nose: notes of black fruits and spices

Mouth: fruity, spicy, peppery, with coated tannins and good length. Long finish intense Syrah powerful and rond.

To enjoy with red meat.