

DOMAINE VINCENT PARIS

Cornas La Geynale



CÉPAGE 100% Syrah

SOL

Situées sur le meilleur terroir de l'appellation: Le quartier de Reynard. Dans ce quartier, un coteau se distingue : La Geynale. Ce sont des vignes centenaires sur des coteaux abrupts exposés plein sud.

VINIFICATION / ELEVAGE

Commence par une semaine de macération à froid, ensuite la fermentation démarre naturellement. La cuve est remontée matin et soir, l'utilisation de gaz carbonique permet de réduire l'apport de SO₂.

Après 4 semaines le vin est soutiré et le marc pressé; jus de goutte et de presse sont assemblés. Le vin est ensuite élevé pendant 1 an dans des fûts de chêne qui ont de 1 à 8 ans, il n'y a pas de fût neuf pour préserver les parfums du terroir.

A la mise en bouteille le vin est collé pour le clarifier et l'affiner. La production est de 4 à 5000 bouteilles par an.

DÉGUSTATION

Oeil: une robe noire

Nez: un nez d'une grande complexité. On y trouve des fruits noirs et des épices.

Bouche: on retrouve la richesse des fruits noirs agrémentée de cette minéralité qui donne au vin un équilibre magique. Le vin est dense, riche, puissant, complexe tout en restant frais et les tanins, bien encore présents, sont parfaitement en harmonie. L'excellence du Syrah!

Accords mets & vins:

Ira parfaitement avec la viande rouge et le fromage.

GRAPE VARIETY: 100% Syrah

SOIL

Located on the best terroir of the appellation: The Reynard district. In this district, a hill stands out: La Geynale. These are centuries-old vines on steep hillsides facing south.

VINIFICATION / AGING

Starts with a week of cold maceration, then fermentation begins naturally.

The tank is raised morning and evening, the use of carbon dioxide reduces the supply of SO₂.

After 4 weeks the wine is racked and the marc pressed; free-run and press juices are assembled. A first decantation eliminates the coarse lees. The wine is then aged for 1 year in oak barrels that are 1 to 8 years old, there is no new barrel to preserve the flavors of the land.

When bottling, the wine is fined to clarify and refine it. The production is 4 to 5000 bottles per year.

TASTING

Eye: a black dress

Nose: a nose of great complexity. There are black fruits and spices.

Mouth: we find the richness of black fruits embellished with this minerality which gives the wine a magical balance. The wine is dense, rich, powerful, complex while remaining fresh and the tannins, still present, are perfectly in harmony.

The excellence of the Syrah!

Food pairings:

Will go perfectly with red meat and cheese.