

CORNAS

Vin Rouge

Notes de dégustation :

Puissant, dense, riche avec un très joli potentiel de garde. Une syrah nordique aux accents méridionaux où s'expriment dans une grande harmonie des notes de garrigue et des arômes de fruits rouges.

Histoire :

Le Cornas "Les Grandes Terrasses" doit son nom aux terrasses très abruptes soutenues par des murets et surplombant la Vallée du Rhône.

Géologie du sol :

Les parcelles se situent sur un sol de granit en décomposition appelé gore en coteaux exposés sud sur les terrasses pentues qui dominent le village de Cornas.

Encépagement :

100% Syrah.

Âge des vignes :

20 à 60 ans.

Rendements :

35 hl/ha.



BRONZE 2015


DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834



Les Grandes Terrasses

2011

Conditions météorologiques :

Après un automne bien arrosé avec notamment plus de 30cm de neige sur Tain l'Hermitage en Décembre, l'hiver est froid et sec. Le printemps est atypique sur la zone septentrionale avec des températures estivales sur les mois d'Avril et Mai. Le retour de la pluie se fait en Juin et vient soulager les jeunes vignes qui commençaient à souffrir. Des orages éclateront tous les 15 jours jusqu'en Septembre avec un peu de grêle à la fin Août. L'été 2011 commence frais en Juillet et continue plus chaud en Août pour finir très chaud début Septembre. La récolte commence sous un soleil radieux et finit au sec après avoir laissé passer quelques petites averses.

Date de récolte :

Le 23 septembre 2011

Vinification :

Égrappage, foulage et contrôle des fermentations alcooliques et des températures ; cuvaison de 3-4 semaines.

Élevage :

12 mois en fûts de chêne, dont 20% de bois neuf.

Accords mets et vins :

Civet de lièvre aux pâtes fraîches
Suprême de colvert aux poires
Rognons de veau à la moelle

Température de service :

16° à 18°C.

Durée de conservation :

De 5 à 15 ans.