



CÉPAGES

Syrah



VINIFICATION

Vendange manuelle des raisins à pleine maturité.

Macération traditionnelle en cuve de béton avec des méthodes de douces extraction.

Elevé 17 mois en fûts de bois neuf et de 5 vins.



DÉGUSTATION

Une belle robe rouge profonde aux reflets violets.

Un nez aux arômes de fruits noirs, de cuir frais et de cerise. Une bouche imposante avec des notes de fruits noirs avec des tanins fins et une finale longue et gourmande.

Servir à 16 - 18°c



ACCORD METS ET VINS

Le Cornas 2016 soulignera à merveille les saveurs d'un pot-au-feu de foie gras landais ou un magret de canard.



TERROIR

Climat de forte influence méditerranéenne.

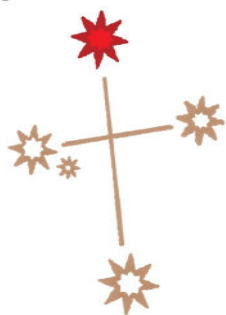
Arènes granitiques en terrasse



GARDE

10 - 15 ans

Dupéré Barrera



Cornas

2016