



Tasting

Deep and brilliant garnet color. Expressive and complex nose carried by aromas of black fruits, morello cherries, combined with peppery and delicately woody notes. In the mouth, the wine is concentrated and velvety. It also reveals a dominance of black fruits and subtle empyreumatic notes. Very well balanced with supple tannins that give a nice length to this wine.

History

Cornas “Les Grandes Terrasses” owes its name to the extremely steep terraces supported by small walls overlooking the Rhône Valley.

Soil

The parcels are located on decomposed granite called “gore” on the south-facing slopes of the hill behind the village of Cornas.

Grape Variety

100% Syrah.

Age of the Vines

20 to 60 years.

Yield

35 hl/ha.

Weather Conditions

The 2020 vintage is marked by its precocity. The winter is particularly mild which leads to an advance of vegetation. The spring of 2020 also ranks as one of the warmest in France with, however, fairly regular rainfall. The flowering takes place quickly in very good conditions. At the beginning of July, the strong heat and the absence of rain make us fear the appearance of important water stress. By arriving very quickly, the veraison allows to prevent this degradation since at this stage the needs in water of the vine decrease. The harvest started early (end of August) and lasted several weeks thanks to the good weather conditions. The grapes are very healthy, beautiful, the quality is there!

Vinification

The Syrah grapes are hand-picked, sorted, 100% destemmed and crushed. The maceration lasts for 3 to 4 weeks with daily pump overs.

Ageing

12 months in French oak barrels, 20% of which is new French oak.

Matching Food and Wine

Jugged hare with fresh pasta.
Mallard Suprême with pears.
Veal kidneys with marrow.

Serving Temperature

16° to 18°C.

Best Enjoyed Within

From 5 to 15 years.



Notes de dégustation

Robe grenat profond et brillante. Nez expressif et complexe porté par des arômes de fruits noirs, griottes kirschées, accompagnés de notes poivrées et délicatement boisées. En bouche, le vin est concentré et velouté. Il dévoile également une dominance de fruits noirs et de notes empyreumatiques subtilement fondues. Très bel équilibre avec des tanins souples qui confèrent une belle longueur à ce vin.

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.

Conditions météorologiques

Le millésime 2020 est marqué par sa précocité. L'hiver est particulièrement doux ce qui conduit dès le départ à une avance de végétation. Le printemps 2020 se classe également comme l'un des plus chauds en France avec cependant des pluies assez régulières. La floraison se déroule rapidement dans de très bonnes conditions. Début juillet, les fortes chaleurs et l'absence de pluie font craindre l'apparition de stress hydrique important. En arrivant très rapidement, la véraison permet d'empêcher cette dégradation puisqu'à ce stade les besoins en eau de la vigne diminuent. Les vendanges débutent tôt (fin août) et s'étalent sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Les raisins sont très sains, beaux, la qualité est au rendez-vous !

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.