



C A V E
YVES CUILLERON



CORNAS LE VILLAGE

AOP : CORNAS LE VILLAGE 2012

- **Origine** : Vignes situées sur 3 parcelles différentes, une derrière l'église du village de Cornas, une sur le lieu-dit « Les Cotes » et une sur le lieu-dit « Reynard ». « Le Village » n'est pas le nom d'un lieu dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.
- **Terroirs** : granitiques en terrasses.
- **Encépagement** : syrah.
- **Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuvaisons en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 18 mois en barriques.
- **Degré d'Alcool** : 12,5% Alc./Vol.
- **Production** : env. 4 800 bouteilles.
- **Style** : Vin flatteur et expressif, mélange de fruits rouges et noirs bien mûrs, de fleurs, notes suaves de pivoine, et d'encre. Attaque ronde et charmeuse, évolution ample et charnue, belle longueur fraîche et épicée.
- **Garde** : peut être bu sur la jeunesse et peut vieillir une dizaine d'année.
- **Accord** : viande rouge, bœuf, canard.. Médallions d'Autruche à l'échalote, légumes croquants aux herbes.