

Domaine de Saint-Pierre

CORNAS



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1884



2016

FRANCE
Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :
100% SYRAH



HISTOIRE

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble est implanté sur le versant Est du Massif central, sur la commune de Cornas.

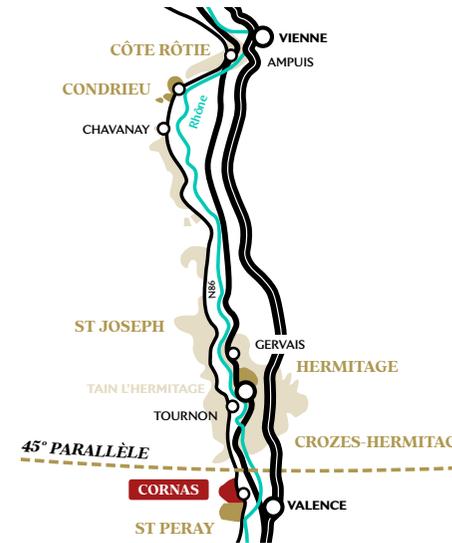
Les coteaux abrupts, orientés plein Sud, forment un amphithéâtre naturel qui protège la vigne des vents froids. En Celte, Cornas signifie d'ailleurs 'Terre brûlée'. Le vignoble de Cornas, très ancien, existe depuis l'Antiquité. Sa structuration en terrasses et l'apparition des premiers 'chaillées' (murets) serait l'œuvre des Romains.

La légende veut que Charlemagne lui-même, passant par Cornas en 840, ait goûté ce vin tant apprécié qu'il en ait fait expédier dans sa résidence d'Aix la Chapelle

Situation / Terroir

Année de plantations des vignes : 1954

Superficie de l'AOP : 159 ha	Rendement de l'AOP: 40 hL/ha	
Superficie de nos parcelles : 6 ha	Rendements : Entre 15 et 25 hL/ha	
Géologie du sol : Situé sur le haut du coteau, à proximité de la petite chapelle de Saint-Pierre. Roche mère granitique très décomposée avec présence de calcaire et de dépôts limoneux.		
Pente moy. : 20 %	Altitude moy. : 380 m	Exposition moy. : Sud-Est / Sud-Ouest
Conduite de vigne : Gobelet sur échelas.		Densité des vignes : 7000 pieds/ha



VENDANGES

Manuelle avec tri à la parcelle en petites caquettes de 12kg.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

- Tri optique et/ou manuel
- Vinification traditionnelle -égrappage 100%.
- En moyenne 3 semaines de macération. Extraction douce (remontage).
- Élevé 12 mois en fûts et demi-muids de chêne français dont 20% de bois neuf
- Fermentation malolactique.

MILLÉSIME

Date de récolte : **15 septembre**



MÉTÉO : Consultez les relevés météorologiques de l'année 2016 en scannant le code ci-contre

Notes de dégustation

Vinous 93 points : « Robe d'un violet brillant. De puissants arômes de fruits noirs et bleus, de tabac et de fleurs prennent des notes d'olive et de poivre concassé au fur et à mesure que le vin s'ouvre. Dense et structuré, il offre des saveurs attrayantes de confitures de cerises douces et de myrtilles se mariant avec des notes gâteau épice, de réglisse et de bacon fumé. Finale très longue et moelleuse, avec juste une pointe de tanins à grains fins mais aussi des notes de fruits bleus et d'épices. »

Alcool: 13,5% Vol.	Potentiel de garde: DE 5 À 20 ANS	Conseil de service: 16 à 18°C
------------------------------	---	---

Viticulture bienveillante

Ensemble du vignoble certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.

Nous envisageons la viticulture comme un travail de long terme, une recherche permanente visant à régénérer la sphère environnementale, donnant ainsi les moyens aux grands vins de terroir de se révéler.



Domaine de Saint-Pierre

CORNAS



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1884

2016

FRANCE
Northern Rhône Valley

Grape variety :
100% SYRAH



HISTORY

On the right-bank of the Rhône, the vineyard sits on the Eastern slopes of the Massif Central in Cornas.

The abrupt, south-facing slopes form a natural amphitheatre that protects the vines from cold winds. In Celtic, Cornas means 'scorched earth'. Cornas' vineyards are very old, dating from ancient times. The first terraces and "chaillées" (walls) were likely made by the Romans.

Legend has it that Charlemagne himself tasted the wine when travelling through Cornas in the year 840, and liked it so much that he had some sent on to his residence in Aix la Chapelle.



Situation / Terroir

Planting year: **1954**

Surface area of the PDO: **159 ha**

Yield of the PDO: **40 hL/ha**

Surface area of our plots: **6 ha**

Yields: **Between 15 and 25 hl/ha**

Geology of the soil: This estate is located on the top of the hill, near the little chapel of Saint-Pierre. Highly decomposed granitic bedrock with limestone and silty deposits.

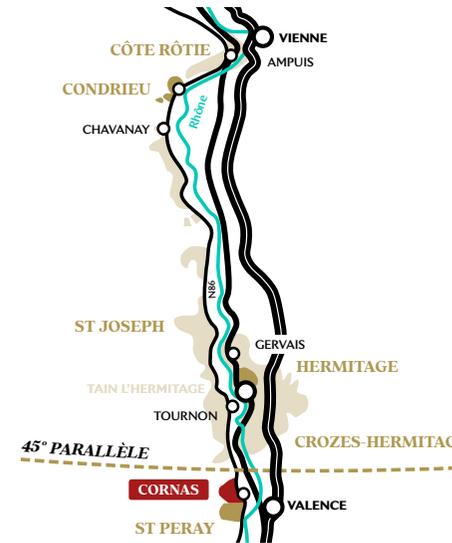
Average slope: **20%**

Average altitude: **380 m**

Average exposure: **South-Est to South-West**

Vineyard management: **Goblet on stake.**

Vine density: **7,000 vines/ha**



HARVESTING

Hand-picked, sorted by plot in small 12kg crates.

VINIFICATION / AGEING

- Optical and/or manual sorting
- Traditional vinification - 100% destemming
- 3 weeks of maceration. Gentle extraction (pumping over).
- Aged for 12 months in French oak barrels and demi-muids (20% new oak).
- Malolactic fermentation

VINTAGE

Harvest date: **September 15**



WEATHER : Check the weather reports for 2016 by scanning the code on the left

Tasting Notes

Vinous 93 points : "Bright purple. Powerful black and blue fruit, tobacco and floral scents pick up olive and cracked pepper notes as the wine opens up. In a weighty, broad-shouldered style, offering appealingly sweet cherry and blueberry preserve flavors along with suggestions of spicecake, licorice and smoky bacon. Finishes very long and chewy, with just a hint of fine-grained tannins and resonating blue fruit and spice notes."

Alcohol content:
13,5% Vol.

Ageing potential:
5 TO 20 YEARS

Serving suggestion:
16 to 18°C

Mindful Viticulture

The entire vineyard is certified organic and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.

We view viticulture as a long-term endeavor, a continuous quest aimed at regenerating the environmental sphere, thus providing the means for terroir-driven fine wines to shine.

