

Reynard

CORNAS

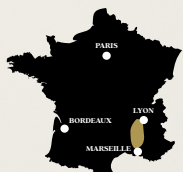


DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

2020

FRANCE
Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :
100% SYRAH



HISTOIRE

Cette cuvée provient d'un joli coteau granitique en terrasses surplombant le village de Cornas. Bordé par de magnifiques cèdres, ce terroir à part méritait sa propre identité.

Une production intimiste qui donne lieu à une cuvée confidentielle 'Reynard'. Ce nom de lieu-dit 'Reynard' est une forme altérée de 'renard', issu du francique 'Raginhart', composé de 'Ragin' qui signifie conseil et 'hard' qui signifie dur, fort.

Renard a désigné, dès le XIII^e siècle, l'animal dénommé goupil, en raison du Roman de Renart.



Situation / Terroir

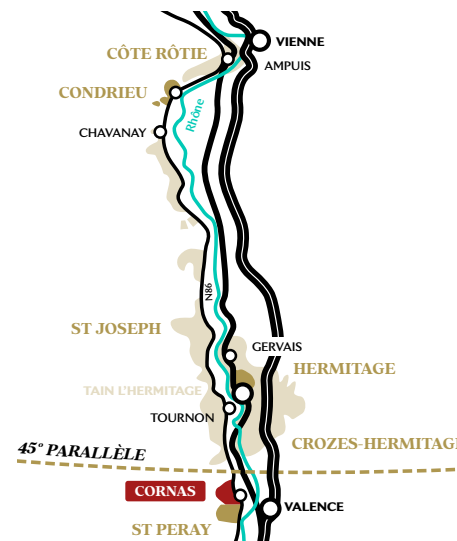
Année de plantations des vignes : **1944**

Superficie de l'AOP : 159 ha	Rendement de l'AOP: 40 hL/ha
Superficie de nos parcelles : 0,56 ha	Rendements : Entre 15 et 25 hL/ha

Géologie du sol : Planté sur des coteaux escarpés.

Les sols sont minces, sablo-graveleux acides, issus de granites et saprolites du socle primaire.

Pente moy.: 42 %	Altitude moy.: 210 m	Exposition moy.: Sud-Est
Conduite de vigne : Gobelet sur échalas.		Densité des vignes : 7500 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 : **26 août**



MÉTÉO: Consultez les relevés météorologiques de l'année 2020 en scannant le code ci-contre

Notes de dégustation

Le vin dévoile des notes de cassis, réglisse et tabac. Avec une bonne concentration, ce Cornas montre des tanins structurés d'une grande finesse pour une finale très savoureuse, cohérente du début à la fin. C'est un vin subtil mariant élégance et profondeur.

Alcool: 14,5% 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.



Reynard

CORNAS

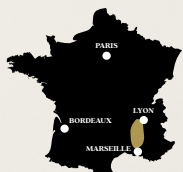


DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

2020

FRANCE
Northern Rhône Valley

Grape variety :
100% SYRAH



HISTORY

This wine comes from a beautiful terraced granite hillside overlooking the village of Cornas. Bordered by wonderful cedar trees, this unique terroir deserved its own identity.

An intimate production which gives rise to a confidential cuvée 'Reynard'. This name is an altered form of 'renard', from the francique 'Raginhart', composed of 'Ragin' meaning advice and 'hard' meaning hard, strong.

Renard designated, since the XIIIth century, the animal called goupil, because of the Roman de Renart.



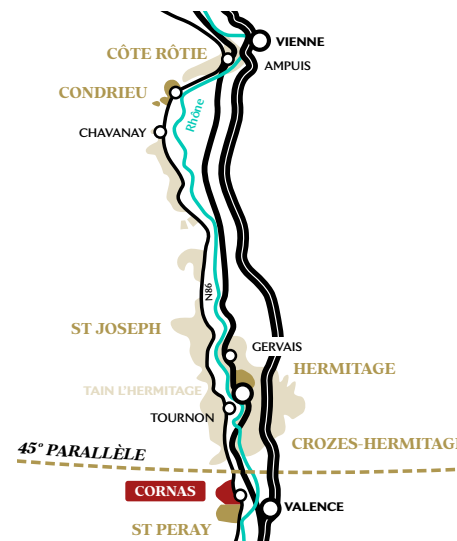
Situation / Terroir

Planting year: **1944**

Surface area of the PDO: 159 ha	Yield of the PDO: 40 hL/ha
Surface area of our plots: 0,56 ha	Yields: Between 15 and 25 hl/ha

Geology of the soil: The vineyard is planted on steep slopes.
Highly decomposed granitic bedrock with limestone and silty deposits.

Average slope: 42%	Average altitude: 210m	Average exposure: South-Est
Vineyard management: Goblet on stake.		Vine density: 7,500 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: **August 26**



WEATHER : Check the weather reports for 2020 by scanning the code on the left

Tasting Notes

The wine reveals notes of blackcurrant, licorice and tobacco. With a good concentration, this Cornas shows structured tannins of great finesse for a very tasty finish, consistent from beginning to end. It is a subtle wine combining elegance and depth.

Alcohol content: 14,5 % 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.

