

Domaine de Saint-Pierre

CORNAS

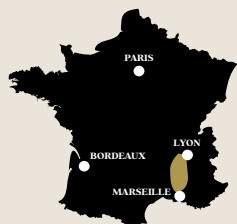
2022

FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :

100% SYRAH



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.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

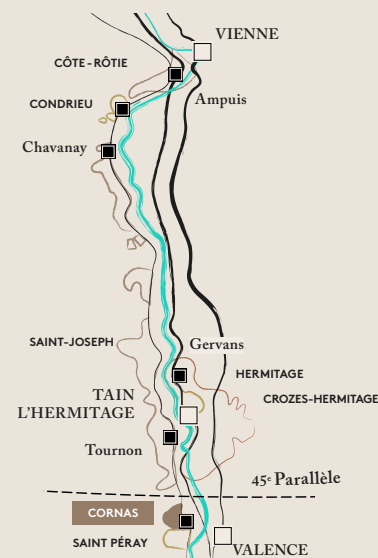
SITUATION / TERROIR

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 %	Alt. moy. : 380 m	Exposition moy. : Sud-Est/ Sud-Ouest
Conduite de vigne : Gobelet sur échelas		Densité des vignes : 7 000 pieds/ha



Vendanges

Manuelle avec tri à la parcelle en petites cagettes 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 2022 en scannant le code ci-contre.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond. Nez intense, marqué par les notes d'élevage : bois brûlé, graphite, café. Une belle complexité aromatique qui se retrouve en bouche. Belle puissance croissante en bouche avec une attaque légèrement austère et une finale plus démonstrative. Joli potentiel de garde.

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

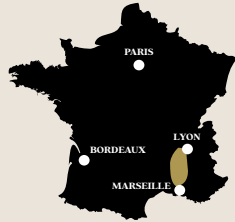
2022

FRANCE

Northern Rhône Valley

Grape Variety :

100% SYRAH



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 "chailées" (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.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

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.

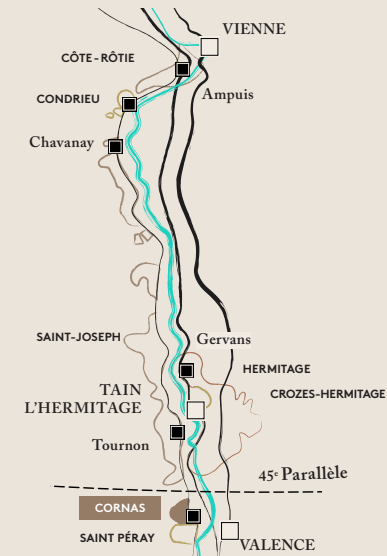
Average slope: **20 %**

Av. altitude: **380 m**

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

Vineyard management: **Gobelet on stakes**

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



Harvesting

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

Vinification / ageing

Manual sorting

Traditional vinification - 100% destemming
3 weeks of maceration. Gentle extraction (pumping over).

Aged for 12 months in concrete eggs, French oak barrels and demi-muids (20% new oak).

Malolactic fermentation

Vintage

Harvest date: September 15



Weather:

Check the weather reports for 2022 by scanning the code on the left.



TASTING NOTE

Deep ruby-red colour. Intense nose, marked by notes of ageing: burnt wood, graphite, coffee. Beautifully complex aromas that carry through to the palate. Powerful and growing on the palate, with a slightly austere attack and a more demonstrative finish. Good ageing potential.

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.

