

Reynard

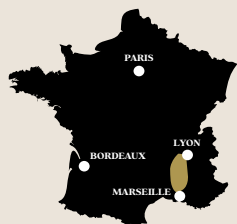
CORNAS

2022

FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :
100% SYRAH



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 XIIIe siècle, l'animal dénommé goupil, en raison du Roman de Renart.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

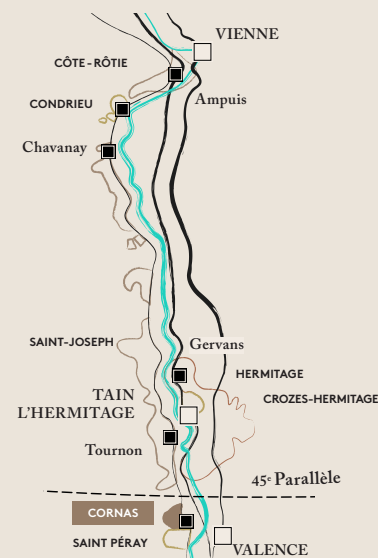
SITUATION / TERROIR

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 %	Alt. moy. : 210 m	Exposition moy. : Sud-Est
Conduite de vigne : Gobelet sur échelas		Densité des vignes : 7 500 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 2022 en scannant le code ci-contre.



NOTES DE DÉGUSTATION

C'est un vin aux arômes intenses de fruits noirs, qui présente une bouche droite mais avec des tanins soyeux. Belle persistance en bouche, il bénéficie d'un potentiel de vieillissement très important.

Alcool : 14 % 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

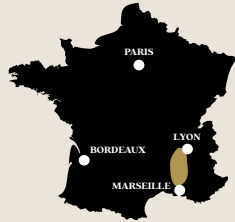
CORNAS

2022

FRANCE

Northern Rhône Valley

Grape Variety :
100% SYRAH



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 'Raginhard', 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.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

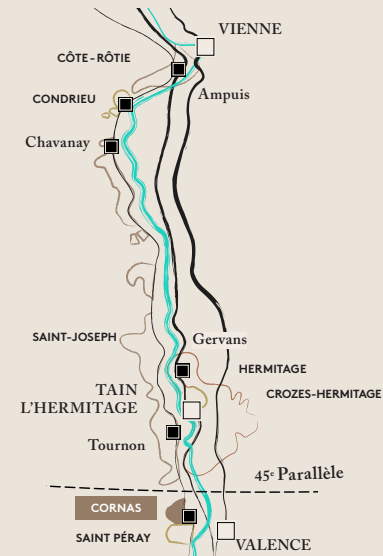
SITUATION / TERROIR

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 %	Av. altitude: 210 m	Average exposure: South-Est
Vineyard management: Gobelet on stakes		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 concrete eggs, French oak barrels and demi-muids (20% new oak).
Malolactic fermentation

Vintage

Harvest date: August 26



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



TASTING NOTE

This is a wine with intense black fruit aromas and a straightforward palate but with silky tannins. It lingers well on the palate and has great ageing potential.

Alcohol content: 14 % 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.

