



Tasting

A limpid garnet-red colour of beautiful intensity. The first nose is fresh with red fruit (raspberry, redcurrant). This is followed by sweet spices and a delicate woody note (sandalwood). The palate is voluptuous, full-bodied and generous. The velvety tannins support the freshness and give the wine fine balance. The finish is long and pleasant.

History

Cornas “Les Grandes Terrasses” owes its name to the extremely steep terraces supported by small walls overlooking the Rhône Valley.

Soil

The parcels are located on decomposed granite called “gore” on the south-facing slopes of the hill behind the village of Cornas.

Grape Variety

100% Syrah.

Age of the Vines

20 to 60 years.

Yield

35 hl/ha.

Weather Conditions

The autumn of 2020 was not very wet, except in December, which helped to balance the water deficit. After a relatively mild winter, the spring was early and vegetation started to grow rapidly, 15 days ahead of schedule. However, vegetative development slowed down very quickly with the drop in temperature. Episodes of black frost were recorded during the nights of April 7 to 9 with temperatures between -1°C and -6°C. Spring was cool and rainfall was abundant in May. Flowering took place rapidly and in good conditions around June 7. The summer was also very wet with temperatures below normal. The combination of these climatic parameters resulted in a delay of the veraison and a slower evolution of the maturities. Reaction and anticipation were the keywords until the end of the harvest to obtain aromatic wines with good balance.

Vinification

The Syrah grapes are hand-picked, sorted, 100% destemmed and crushed. The maceration lasts for 3 to 4 weeks with daily pump overs.

Ageing

12 months in French oak barrels, 20% of which is new French oak.

Matching Food and Wine

Jugged hare with fresh pasta.
Mallard Suprême with pears.
Veal kidneys with marrow.

Serving Temperature

16° to 18°C.

Best Enjoyed Within

From 5 to 15 years.



Notes de dégustation

Robe limpide couleur grenat d'une belle intensité. Premier nez frais sur le fruit rouge (framboise, groseille). Ensuite, il s'ouvre sur des épices douces et un boisé délicat (santal). La bouche est gourmande, ample et généreuse. Les tanins veloutés viennent accompagner la fraîcheur et confèrent un bel équilibre au vin. Finale persistante et agréable.

Histoire

Le Cornas "Les Grandes Terrasses" doit son nom aux terrasses très abruptes soutenues par des murets et surplombant la Vallée du Rhône.

Géologie du sol

Les parcelles se situent sur un sol de granit en décomposition appelé gore en coteaux exposés sud sur les terrasses pentues qui dominent le village de Cornas.

Encépagement

100% Syrah.

Âge des vignes

20 à 60 ans.

Rendements

35 hl/ha.

Conditions météorologiques

L'automne 2020 est peu arrosé excepté en décembre ce qui permet de rééquilibrer le déficit hydrique. Après un hiver doux, le printemps s'avère précoce et la végétation débourne rapidement (15 jours d'avance). Cependant, le développement végétatif ralentit très vite avec la chute des températures. Des épisodes de gelée noire sont enregistrés dans les nuits du 7 au 9 avril avec des températures situées entre -1°C et -6°C. Le printemps est frais et les précipitations sont fortes et nombreuses en mai. La floraison se déroule rapidement et dans de bonnes conditions autour du 7 juin. L'été est également très arrosé avec des températures en dessous des normales. Ces paramètres climatiques ont eu pour conséquence un retard de la véraison et une évolution des maturités ralentie. Réaction et anticipation ont été les mots d'ordre jusqu'à la fin des vendanges pour obtenir des vins aromatiques avec de beaux équilibres.

Vinification

Égrappage, foulage et contrôle des fermentations alcooliques et des températures ; cuvaison de 3-4 semaines.

Élevage

12 mois en fûts de chêne, dont 20% de bois neuf.

Accords mets et vins

Civet de lièvre aux pâtes fraîches.

Suprême de colvert aux poires.

Rognons de veau à la moelle.

Température de service

16° à 18°C.

Durée de conservation

De 5 à 15 ans.