

Maison Nicolas Perrin Cornas Rouge

MAISON NICOLAS PERRIN - AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

• INFORMATIONS

> DESCRIPTION

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger. Cornas a été consacré A.O.C. Locale en 1938.

> TERROIR

Notre vin provient en grande partie d'un lieu dit appelé 'les Eygats'. Situées à plus de 250 m d'altitude sur des terrasses de granit décomposé, ces vignes, bénéficient d'une belle exposition sud, sud est.

> SITUATION

L'aire d'Appellation est limitée à la seule commune de Cornas dans le département de l'Ardèche sur la rive droite du Rhône. Cette petite appellation de goha ne produit que des vins rouges, de grande garde.

> ELABORATION

Macération pré-fermentaire à froid pour développer le fruit. Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Elevage en futs d'un et deux vins pendant 15 mois. Mise en bouteilles 2ème trimestre 2011.

> CÉPAGES

Syrah : 100%

• CONSEILS

> DÉGUSTATION

Vin d'une couleur rouge profonde. Le nez est discret avec des arômes de fruits noirs d'une grande concentration. En bouche, on sent une certaine tension. Le vin dégage de la puissance avec une structure tannique très présente mais l'équilibre est là. Certainement ce vin va vieillir de longues années

> SERVICE

Cornas a pour habitude de révéler les vins après de longues années. Ce Cornas bénéficie d'une belle élégance et deux ou trois années lui offriront déjà la possibilité de s'ouvrir. Cependant pour l'apprécier sur un gibier ou un "Lièvre à la Royale", 7 années supplémentaire le sublimeront. A boire à 17°C



MAISON NICOLAS PERRIN

29 Côte des Chapeliers
26000 Valence
Tel. +33 6 22 06 22 92

Pour en savoir plus,
scannez ce QR Code ou
rendez-vous sur
vincod.com/NASoF

