



## Syrah - Cabernet-Sauvignon Cornas - Graves

*par Laure Colombo et Jean-Jacques Dubourdieu*

- Encépagement :** 50% Syrah – 50% Cabernet-Sauvignon.
- Terroir :** Vignes de Syrah d’une trentaine d’années cultivées sur les terrasses granitiques de l’appellation Cornas dans la vallée du Rhône septentrionale. Vignes de Cabernet-Sauvignon cultivées sur le terroir de Barsac, dans la région des Graves, sur un plateau argilo-calcaire.
- Vinification :** Après une récolte manuelle, les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve à température contrôlée. Le Cabernet-Sauvignon est extrait par pigeage, tandis que la Syrah profite de remontages délicats matin et soir pendant un mois. Laure et Jean-Jacques assemblent la Syrah et le Cabernet-Sauvignon, après un élevage de 14 mois en fûts de chêne (1/4 de fûts neufs, le reste de 1 à 4 vins).
- Dégustation :**
- Robe** Robe brillante, pourpre intense.
- Nez** Nez subtil et élégant, aux arômes de fruits noirs mûrs et de réglisse, subtilement mentholés.
- Bouche** Structure équilibrée avec des tanins puissants mais souples. Belle longueur en bouche, avec une finale intense.
- Service :** Peut être apprécié sur la jeunesse, mais il pourra être conservé 15 à 20 ans. Servir à 15°C-16°C.
- Accords :** Ce vin gourmand se marie parfaitement avec la plupart des gibiers, comme un canard colvert, mais aussi superbe avec un filet de bœuf grillé aux sarments de vignes.