



Benoît ROSEAU
Vin artisanal en vallée du Rhône

Cornas 2005

Appellation : Cornas

Millésime : 2005

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Quantité produite : 300 bouteilles

Terroir : sol peu profond sur roches métamorphiques granitiques

Climat : Eté chaud et sec, hiver doux.

Cornas, qui signifie « Terre Brûlée » en celte, se trouve sous l'influence méditerranéenne, ce qui en fait l'appellation la plus précoce de la vallée du Rhône septentrionale.

Caractéristiques :

Vin de notoriété ininterrompue depuis le Xème siècle, il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger. Le vignoble de Cornas se situe sur des coteaux de la rive droite du Rhône disposés en un amphithéâtre tourné vers le sud.

Vinification et élevage:

- Vendangé à la main, le raisin est trié, égrappé et encuvé,
- Cuvaison longue,
- Pas de levurage,
- Fermentation malolactique,
- Elevage : 5ans en cuves et en fûts de chêne de haute futaie,
- Mise en bouteille : pas de collage, filtration légère (5µm).

Dégustation :

- Couleur soutenue rubis sombre à reflet acajou,
- Nez évolué et discrètement boisé qui mêle les notes compostées, fleuries, torréfiées et animales : Rose séchée, griotte, pruneau à l'alcool et myrte, civet et chocolat,
- Bouche souple, soyeuse et harmonieuse.

Accord met et vin :

A déguster autour de 18°C sur un gigot d'agneau, un filet de bœuf, un gibier ou encore sur des viandes rouges type côte de bœuf.