

CORNAS CHAMPELROSE 2021



Situation :

Situé sur la rive droite du Rhône, non loin de Valence, la commune de Cornas constitue un "Grand Terroir". Micro-climat exceptionnel, arène granitique, vieilles vignes sont de superbes atouts pour réussir de grands vins.

Terroirs :

Arène granitique, sol très pauvre et filtrant.

Cépage :

Syrah uniquement.

Production :

"Pied de coteau", issu de très vieilles vignes (plantées en 1919), d'une surface de 2,5 ha, accompagné d'une parcelle d'une quinzaine d'année soit en tout 4,3 ha pour cette cuvée. Environ 20.000 bouteilles soit un rendement moyen d'environ 37 hl/ha. Vendange en vert.

Vinification :

Cuverie récente. Vendange manuelle, éraflée. Vinification en cuves fermées, inox, thermorégulées. Température de vinification contrôlée 30-32°C, extraction maximale de couleur. Remontages et pigeages réguliers et soignés. Cuvaison, macération de 3 semaines. Vinification de type vin de garde.

Elevage :

Barriques neuves (25 %), barriques de 1 vin (20 %), barriques de 2 vins (55 %). Soutirages nombreux et réguliers. Mise en bouteille au bout de 16 mois d'élevage.

Location :

Situated on the right bank of the Rhône, near Valence, the area around of Cornas is designated a "Grand Terroir".

An exceptional micro climate, granitic sands and mature vines are the winning cards to succeed in the production of fine wines.

Terrain :

Granitic sands.

Vines :

Exclusively Syrah.

Production :

Vineyards sited at the foot of the slopes, high density, 8.000 plants/ha, 0.9 hectares of vines planted in 1913, yield approaching 37 hl/ha. 20.000 bottles per annum.

Vinification :

Recently installed vats. Manual grape harvest, cleaning and pressing.

Vinification in sealed thermoregulated stainless steel vats.

Temperature controlled vinification, 30-32°C.

Vat storage, 3 weeks maceration. "Vin de garde" method.

Maturing :

New vats and casks (2 to 3 years). 25 % new barrels in the vintage.

Bottled after 16 months of maturation.