



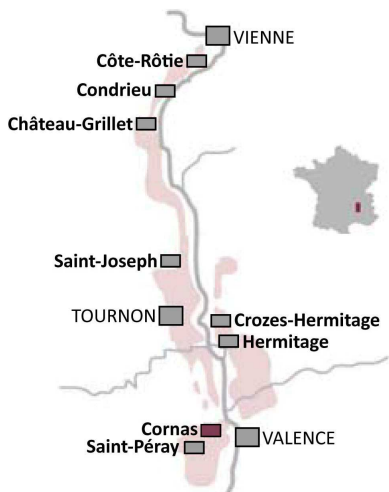
1 étoile

CORNAS 2015

Vin Biologique

Mis en bouteille à la propriété

La Cave de Tain est certifiée par le label **VIGNERONS EN DEVELOPPEMENT DURABLE** depuis 2009.
Le bio exprime l'une des multiples sensibilités de ses vignerons au développement durable.



Situation géographique	Côtes-du-Rhône septentrionales, rive droite
Cépage	Syrah
Terroir	Arènes granitiques, en terrasses
Climat	Continental d'influence méditerranéenne
Rendement AOC	36 hl par ha
Superficie totale AOC	136 ha plantés en rouge exclusivement
Production de la Cave	4 ^{ème} millésime en vin bio dans cette appellation
Vinification	Vendange manuelle. Réception dédiée et vinification des raisins biologiques entièrement séparée Macération pré-fermentaire à froid puis cuvaison de plus de 20 jours, avec des méthodes d'extraction douces.
Élevage	En cuves inox puis en fûts de chêne de 400L pendant 12 mois
Note des Œnologues	Robe intense avec de légers reflets violets Arômes de fruits des bois et de cerises à l'alcool. A l'ouverture apparaissent des notes de fraise, de cuir frais et d'épices La bouche est dominée par des arômes de fruits cuits et de cacao amer. Les tanins sont encore jeunes mais d'un beau grain, témoin d'un millésime de belle maturité. La finale est sur le poivre gris et la minéralité, typique du millésime 2015 !
Harmonie mets-vins	Vin de gibier par excellence, il accompagnera aussi les viandes rouges. Terrine de lièvre, pigeon, côte de bœuf, canard rôti, saint nectaire ... Ainsi que le chocolat noir !
Température de service	16° à 18°



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

