

Domaine Vincent Paris Cornas Granit 30 2016



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

| | |
|-----------------------|---|
| Pays | France |
| Producteur | Domaine Vincent Paris |
| Appellation | Cornas |
| Région | Rhône |
| Couleur | Rouge |
| Intensité | N/D |
| Encépagement | 100% Syrah |
| Potentiel de garde | 5 - 10 ans |
| Vinification | Vincent Paris procède à des assemblages de parcelles pour constituer ses deux Cornas dont le nom est inspiré de la pente des vignes : Granit 30° et Granit 60°. Lors de son arrivée en cave, la vendange est plus ou moins éraflée selon sa qualité et sa provenance. Après une semaine de macération à froid, la fermentation démarre naturellement. Pendant les 3 à 4 semaines de vinification, la température est contrôlée via des drapeaux et les cuves sont brassées matin et soir. |
| Surface de production | 5 hectares |
| Sol | Cornas « Granit 30 » : est constitué de plusieurs parcelles situé plutôt en pied de coteaux, notamment au lieu-dit Mazards. Sols de granit souvent très dégradé, de granulométrie fine. |
| Élevage | Les vins passent ensuite 3 mois en cuve puis un an en fûts de 2 à 8 vins. L'élevage se fait sans SO2. La mise en bouteille se fait après un léger collage, mais pas de filtration. |
| Âge moyen des vignes | Les vignes de la cuvée ont en moyenne 12 ans. |