



Domaine
LEMENICIER

Vins d'AOP

Cornas | Saint-Péray | Crozes-Hermitage | Condrieu



AOP Cornas, Cuvée Père Laurier

Fiche Technique :

Cépage : 100 % Syrah.

Oeil : Couleur soutenue, robe pourpre sombre, reflets fauves et mauves.

Nez : Habillé par un boisage ostensible auprès duquel figure un caractère sanguin, le nez libère la puissance exhaustée par l'alcool d'une expression accomplie où le fruit kirsché se mêle aux notes bouquetés, épicées et prune au jus.

Bouche : La bouche confronte la richesse à l'énergie dans un tableau aromatique, chaleureuse et pimentée. La matière veloutée et la rusticité réactive la charpente du vin.

Accords mets et vins : Vin idéal sur une daube de sanglier, un pigeon.

Vinification :

Issue des raisins de vieilles vignes de 80 ans et élevée sur 24 mois (contre 12 pour notre Cornas traditionnel), cette cuvée haut de gamme rend hommage à Monsieur Laurier, qui fut le premier propriétaire ayant loué ses vignes au Domaine Lemenicier, dans les années 80.

La vinification est faite avec la vendange entière (non éraflée) pour une durée de macération de 26 jours au total.

Cette cuvée est disponible à seulement 1000 exemplaires.

Durée de Garde :

Entre 10 et 20 ans.

Jeune, les Cornas sont des vins massifs aux tannins serrés, on y retrouve déjà la typicité minérale du terroir.

Vieux, ils expriment pleinement tout leur potentiel sur des arômes tertiaires.

Mise en Bouteille :

La première semaine de Décembre.

