



Cornas

2001

The Cornas vineyards grow on the right bank of the Rhône. The steep, East-facing slopes form a natural amphitheatre, protecting the vines from cold winds. Syrah is the appellation's only authorised grape variety, expressing its full strength and power in this terroir.

CREATION

GRAPE VARIETY

100% syrah.

TERROIR

Shallow soil and composed mostly of massive granites rich in potassium, iron, and magnesium. Microclimate created by a combination of sun and mistral wind.

VINIFICATION

Extended maceration to obtain a concentrated wine built for years of ageing, with an intense red colour.

AGING

Extended maturation in large new and old tuns, favoring the softening of the tannins and limiting the contribution of woody notes.

Bottled in 2022.

“Draws its freshness from the granite soil of the AOC”

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com

TASTING



Intense red.



Aromas of blackberry and candied black fruit.



Blackcurrant and black cherry, peppery and floral notes. Velvety and silky balsamic finish.

Cellaring potential: Until 2040

Service: 15-17°C

Decant 1 hour before service





Cornas

2001

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble est implanté sur le versant est du Massif Central. Sa forme particulière en amphithéâtre naturel protège la vigne des vents froids. La syrah, unique cépage de l'appellation exprime ici toute sa puissance.

CRÉATION

CÉPAGES

100% syrah.

TERROIR

Sols peu profonds et constitués en majorité de granites massifs riches en potassium, fer et magnésium.

Micro-climat né d'un partenariat entre soleil et mistral.

VINIFICATION

Vendanges manuelles et vinification en grappes entières.
Longue macération pour obtenir un vin de garde concentré à la couleur rouge intense.

ÉLEVAGE

Élevage long en grands foudres neufs et anciens, favorisant l'assouplissement des tanins et limitant l'apport en notes boisées.

Mis en bouteille en 2023.

"Puisse sa fraîcheur dans le sol granitique de l'AOC"



DÉGUSTATION



Rouge intense.



Arômes de mûre et fruits noirs confits.



Cassis et cerise noire, notes poivrées et fleuries. Finale balsamique qui prolonge l'ensemble dans le velours et le soyeux.

Potentiel de garde : Jusqu'en 2040

Service : 15-17 °C

Décanter 1h avant service