



BARYTE

AOP CORNAS

DOMAINE
VENDÔME



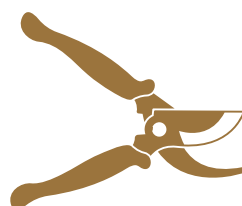
100% syrah



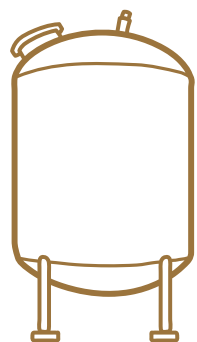
Granit et baryte



Chaban (450 mètres d'altitude)



Vendanges manuelles



Egrappage puis encuvage par gravité.

Préfermentaire à froid. Cuvaïson 4 semaines.

Élevage pendant 6 mois en cuve inox puis 14 mois en demi-muids neufs (25%) et de 1 vin.



Robe rubis intense.



Au nez, des arômes de prunes sombres, de mûres et d'épices de boulangerie.

Moyennement corsé avec des tanins fins, des notes poivrées et de baies rouges.



Savoureux, concentré, avec une finale persistante.