



Cornas
Empreintes
2004
Domaine Eric et Joël Durand

Caractéristiques

Région :	Rhône Nord
Appellation :	Cornas
Encépagement :	Syrah
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	30 % calcaires, 70 % granitiques
Situation :	Sud, Sud-Est en coteaux
Production moyenne :	12000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Egrappage, fermentation en cuves thermo-régulées
Elevage :	12 mois en fûts neufs (20 %) et demi muids
Vinificateur :	Eric et Joël Durand
Propriétaire :	EARL Eric et Joël Durand

Analyse

Visuel :	Pourpre brillant.
Olfactif :	Le nez est discret et élégant. L'ensemble émane des parfums de fruits rouges bien mûrs. Des senteurs subtiles de framboise, de fraise, de cerise se développent à l'aération.
Gustatif :	L'attaque de bouche est ronde et riche. Le milieu de bouche est intense, des tanins bien présents mais intégrés. La finale est longue et harmonieuse avec des saveurs cacaotées persistantes.
Global :	Un Cornas riche et structuré qui garde néanmoins un bel équilibre dans le registre de la finesse. Du beau travail des frères Durand !

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2014
Prix estimé à ce jour :	29.70 € TTC – Tarif Club : 26.20 € TTC
Accords mets - vin :	Entrecôte grillée
Service :	Servir à 17° C et laisser s'aérer dans le verre