



Cornas

2004

Domaine du Tunnel

Caractéristiques

Région :	Rhône Nord
Appellation :	Cornas
Encépagement :	Syrah
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Granitique ancien très dégradé
Situation :	En coteaux Sud-Est
Production moyenne :	8000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	32 hl/ha
Vinification :	Egrappage à 60 % fermentation en cuve inox, malolactique en barriques
Elevage :	14 mois en fûts de 4 vins
Vinificateur :	Stéphane Robert
Propriétaire :	Domaine du Tunnel

Analyse

Visuel :	Pourpre à reflets violacés.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est austère et expressif. A l'aération se développe un festival d'arômes. Les fruits noirs sont rapidement mêlés de senteurs florales très intenses (violette) ainsi que de nombreuses notes minérales et fumées.
Gustatif :	L'attaque de bouche est nette et puissante. La concentration et la richesse du milieu de bouche composent avec de superbes tanins. La dynamique de bouche rend cette puissance assez digeste. La finale sur le tabac et la réglisse est d'une persistance hors norme.
Global :	Un Cornas puissant et extrait qui représente à merveille le caractère viril de l'appellation. A mettre en cave pour une agréable surprise dans une dizaine d'années.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2016
Prix estimé à ce jour :	30.20 € TTC – Tarif Club : 26.60 € TTC
Accords mets - vin :	Tourte de faisan chaude
Service :	Carafes 1 heure avant de servir à 17° C