



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Cornas « Le Village » - Yves Cuilleron

Appellation : Cornas AOC

Cépage : Syrah

Région : Rhône septentrional. Vignes situées sur 3 parcelles différentes, une derrière l'église du village de Cornas, une sur le lieu-dit « Les Cotes » et une sur le lieu-dit « Reynard ». « Le Village » n'est pas le nom d'un lieu dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.

Vinification : Les raisins sont vendangés manuellement. À la cave, tri, foulage et égrappage partiel. Cuvasions en cuves ouvertes de 3 semaines environ avec contrôle des températures, pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en barriques, avec les levures naturelles.

Garde : À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (entre 6 et 10 ans).

Dégustation : Nez de fruits noirs mûrs, d'épices et de sous-bois. Bouche équilibrée avec une évolution ronde et gourmande. La finale est longue avec des tanins mûrs et épicés.

Accords : Viande rouge, bœuf, canard, veau. Osso bucco de veau aux légumes printaniers croquants.

Producteur : Producteur influant de tout le Rhône Nord. Son domaine, créé en 1920 par son grand-père, s'étale sur cinquante hectares pour une vingtaine de références, en particulier en Saint-Joseph, Condrieu et Côte-Rôtie. Yves Cuilleron s'inscrit dans cette mouvance de vigneron au dynamisme rare, complétant et étendant son domaine tout en apposant une signature dans le style de ses vins.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com