

# CORNAS CHANTE PERDRIX



**DE LAS**  
*Vignobles de la Vallée du Rhône*

## APPELLATION

### CORNAS

**VIGNOBLE** : l'aire d'appellation est limitée à la seule commune de Cornas.

**SOLS** : quelques dépôts limoneux, terrasses très abruptes soutenues par des murets.

**CLIMAT** : côtes exposées sud et sud-est, très ensoleillées.

**HISTOIRE** : vin de notoriété ininterrompue depuis le Xe siècle. Il a été présent sur les tables royales en France et à l'étranger. Le statut des AOC et le renouveau de la qualité ont permis au vignoble de reprendre son élan.

**SUPERFICIE EN PRODUCTION** : 96 ha ; Production annuelle : 3 210 hl ; Rendement de base : 40 hl/ha.

## CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée est issue de l'assemblage de raisins provenant de différentes parcelles, toutes exposées plein sud. Production moyenne Delas : 15 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : 100 % Syrah.

## VINIFICATION

La vendange des raisins entrant dans la cuvée "Chante-Perdrix" est effectuée manuellement, terroir par terroir, à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves béton ouvertes après trois jours de macération pré-fermentaire à froid. La fermentation se poursuit à température contrôlée de 28 à 30°C. Pigeages et remontages sont réalisés quotidiennement pendant une dizaine de jours. La durée totale de cuvaison peut atteindre vingt jours.

## ÉLEVAGE

L'élevage est conduit pendant douze à quatorze mois en pièces de chêne. Des soutirages réguliers apportent l'oxygène nécessaire à la maturation des tannins.

## DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est d'un rouge grenat intense. Au nez, le vin dans sa prime jeunesse est marqué par des arômes de cassis. Au fil du temps, les saveurs fruitées s'estompent pour laisser place progressivement à des notes poivrées et réglissées. La bouche révèle une belle charpente et des arômes corsés caractéristiques du terroir d'origine.

## HARMONIE DES VINS ET DES METS

Grillades, champignons sauvages, gibiers..., y compris avec des sauces épicées. Cette cuvée nécessite une garde d'au moins trois ans pour s'épanouir et offrir sa complexité. Au-delà de ce temps de garde, le passage en carafe est vivement recommandé.

