



JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

ARTISAN DU TERROIR



## AOP CORNAS

# TERRE DE FEU

*J'ai choisi de faire de cette cuvée un vin gourmand, sur le fruit, agréable et facile à déguster pour tout public.*

**Cépage :** 100 % Syrah

**Terroir :** Granitique

**Les Vignes :** d'une vingtaine d'années en pied de côteaux.

**Mode de culture :** Raisonné

**Vendanges :** Manuelles

**Rendement :** 36 hl/ha

### Vinification & Élevage en Cave par Jean-François Jacouton

30% de vendange entière, puis cuvaison de 21 jours avec pigeage et remontage journaliers .

Élevage, 80% en fût de chêne - pendant 15 mois  
Mise en bouteille après filtration tangentielle

### Dégustation

La robe est d'un beau rouge grenat et soutenu –le nez est expressif sur les fruits rouges ,et l'olive noire. Une bouche structurée, complexe et tannique mais toute en finesse. De belles notes de fruit mûr concentré mêlées à des notes toastées et fumées enrobent à merveille le vin, les tanins sont très fins et soyeux.

### Mon conseil Accords mets et vin :

Canard aux figes ou magret, Gigot d'agneau, du boeuf grillé, fricassée de ceps, forêt noire.