



Appellation Cornas
Climat, Cuvée /
Domaine, Maison Leménicier

Région Vallée du Rhône
Sous-Région Septentrionale

Viticulteur Récoltant
Agriculture Raisonnée

Cépage(s) 100% Syrah
Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle
Elevage 12 mois en fûts de chêne

Degré d'alcool 13 %
Temps de garde 5 à 10 ans
Température de service 16 à 18°C

Robe Pourpre sombre à reflet violine
Nez, Bouche Fruits noirs, Epices, Cassis, Réglisse
Caractère du vin Puissant
Longueur en bouche Importante

Accords Mets/vin



Apéritif /
Entrée chaude ou froide Tablier de sapeur, Pâté en croûte
Poisson, Fruits de mer /
Viande blanche, Volaille Rognons de veau au porto, Civet de lièvre
Viande rouge, Gibier Daube de bœuf aux carottes
Plat principal Pot au feu, Couscous d'agneau
Fromage Banon de Provence, Picodon, Pont l'Evêque
Dessert /