

CORNAS

Hypsos

C'est à Cornas, sans doute le plus secret des crus du Rhône septentrional, que nous avons voulu élargir la gamme de nos terroirs.

Dans ce cru, l'unique commune éponyme compte seulement 130 hectares en vignes. La syrah règne sans partage dans des vignes aux pentes ardues. On comprend alors l'étymologie du nom Cornas qui signifie en celte « terres brûlées ». Il fait chaud dans notre parcelle de Cornas, comme dans toute l'appellation. Une chaleur sèche qui apporte aux raisins une maturité extrême.

Afin de rendre hommage au terroir ou culmine nos vignes et à notre quête de l'excellence, nous avons baptisé notre cuvée Hypsos.

Littéralement « Hypso » signifie hauteur en grec, mais souvenez-vous dans l'Antiquité, selon les philosophes, Hypsos, désignait une réalisation sublime et parfaite.

Cette quête de l'excellence se mêle au caractère bien trempé de ce micro-terroir composé de granite et de saprolites. Hélios, le Soleil, qui rayonne sur nos vignes contribue à atteindre l'Hypsos

Millésime : 2019

Cépage : 100% Syrah

Viticulture

Age moyen des vignes : 15 ans

Terroir : Micro terroir composé de granite et saprolite avec schiste

Altitude : 320m

Climat : Océanique and continental

Densité plantation : 7000 pieds/ha

Rendement : 40Hl/ha (5000kg/ha)

Conduite des vignes : Conduite en Agriculture Biologique, vigne sur palissage individuel (échalas). Opération ébourgeonnage, effeuillage et vendange en verts de manière à obtenir la meilleur maturité

Vendange

Vendange manuelle

Deuxième quinzaine Octobre

Vinification

Eraflage 100% sans foulage

Macération pré fermentaire à froid avant la fermentation

28 jours de macération avec pigeage journalier

Contrôle des températures durant la fermentation

100% élevé en barriques pendant 18 mois

Présentation

Bouteille : Bourguignonne

Bouchon : Liège Naturel 44*24

Capsule : aluminium

Carton : C/6 bouteilles 750ml

Dégustation

La robe rouge foncé, opaque, presque noire, de notre Cornas a des reflets violacés dans sa jeunesse, qui prennent la belle teinte de l'ambre avec le temps. Son nez explose de fruits rouges.

On y perçoit les notes subtiles de la violette et celles, intenses, du poivre. Au vieillissement il offre des arômes de truffe, de réglisse et de fruits cuits. Vin de longue garde, on est séduit d'abord par la puissance de ses tannins et plus tard par leur texture onctueuse et veloutée. Température idéale de dégustation : 16°C

Exemples d'accords mets-vins : dans ses jeunes années, il accompagne merveilleusement les viandes rouges. A maturité parfait avec un gibier.



Analyses

Alcool : 13.71%

Sucres résiduels : <2g/litre

pH : 3.73

Acidité Totale : 3.55g/litre

Récompenses

Jancis Robinson

15.5/20

Decanter

92/100



Domaine **MUCYN** 27 Quartier des Iles 26600 Gervans — FRANCE

www.mucyn.com Tél : 04 75 03 34 52 Mobile : 06 99 27 02 19 contact@mucyn.com