

## **La cuvée : LES CORNUELLES**

**ENCEPAGEMENT** : Carbernet franc 100%.

**SURFACE** : 5 Ha.

**SOL** : Argilo calcaire, coteaux très pentus, exposition plein sud.

**AGE DES VIGNES** : 50 ans à un siècle.

**RENDEMENT** : Très faible, 20 à 25 hl hectare seulement, d'où une richesse alcoolique toujours très élevée ( 14°3 en 1989 ).

**VINIFICATION** : Longue, 3 à 4 semaines en cuves thermo-régulées, remontage journalier, température maintenue à 32° afin d'extraire un maximum de tanins, de couleur et de concentration.

**ELEVAGE** : En foudres et barriques de quelques vins, pendant 18 mois.

**PRESENTATION** : Bouteille appelée Graville, verre Antique.

**VIEILLISSEMENT** : Cette cuvée demande un plus long vieillissement sous bois et ne s'épanouit véritablement qu'au bout de quelques années, dans les grands millésimes sa longévité peut atteindre 25-30 ans ( à condition toutefois d'être stocké à 12° ). Très concentré, rond et plein, aux tanins riches et fondus, c'est un vin équilibré, de couleur sombre. Cette cuvée exhale très souvent des arômes de fruits rouges. Elle accompagne les viandes rouges, les gibiers et les fromages.