

A.O.C CORNAS BRISE CAILLOUX-GENIALE PATRONNE-BILLES NOIRES-GORE

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



Fiche technique

AOC COTES DU RHONE BLANC

BRISE CAILLOUX 2019

QUANTITE PRODUITE : 2900 cols de 75 cl

CEPAGE : 40% Marsanne / 50 % Roussanne /10% Viognier.

SOLS : Granit très dégradé dit « Gore » de la Vallée du Coulet et Argilo calcaire limoneux du plateau des Arlettes.

LIEUX DITS : Sommet Nord des Arlettes, Altitude de 300 m, et plateau des Arlettes, Altitude 250 m.

AGE MOYEN DES VIGNES : 13 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, pressoir pneumatique, débourage à température ambiante avant la fermentation, fermentation sans contrôle de température de trois semaines, 2g/hl ajouté au pressoir.

ELEVAGE : 9 mois en cuve inox de 20 hl, pas de soutirage

MISE EN BOUTEILLE : Filtration tangentielle et 2 g/hl de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION : Très bel équilibre sur l'acidité et la minéralité, bouche très aromatique orientée sur la Roussanne, le miel et la fleur d'acacia. A manger avec poissons, viandes blanches (volaille), et plateau de fromage.



Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel (+33)04 75 77 20 48

Courriel : matthieu.barret@domainecoulet.com Site : <http://domaineducoulet.com>