

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



FICHE TECHNIQUE AOP Cornas GORE 2017



QUANTITE PRODUITE : 525 magnums

CEPAGE : 100 % SYRAH

SOLS : granit très dégradé « GORE »

LIEUX DITS : Sommet des Arlettes, versant Est et Nord

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

VINIFICATION : levures indigènes, éraflée à 100% , cuve diamant ovoïde, pigeage léger, fermentation d'environ trois semaines. Pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : 24 mois en jarre de terre cuite de 10 hl, débourageage avant entonnage, pas de soutirage.

MISE EN BOUTEILLE : filtration tangentielle, 1 g/l de sulfites

DEGUSTATION : vin épicé, sur le fruit noir, construit sur une structure minérale exceptionnelle très fraîche, tanins très fins. Vin très racé et tranchant.

A déguster à partir de 10 ans

Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : 04 75 77 20 48

Courriel : domaineducoulet@sfr.fr Site : <http://domaineducoulet.com>