

# Matthieu Barret



## Cornas

culture biodynamique



### FICHE TECHNIQUE

## AOP CORNAS BRISE CAILLOUX 2017

**QUANTITE PRODUITE** : 15970 cols de 75 CL – 300 magnums

**CEPAGE** : 100 % SYRAH

**SOLS** : granit très dégradé « GORE » et bande argilo granitique

**LIEUX DITS** : Genale, Mazards, Patronne, Arlettes, les Eygas

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 40 ans

**VINIFICATION** : Levures indigènes, pressoir verticale, fermentation à basse température de 3 semaines.

**ELEVAGE** : Durée de 15 mois dont 70 % en foudre de 400 et 500 L et 30% en cuves ovoïdes, deux soutirage.

**MISE EN BOUTEILLE** : Filtration tangentielle et 1G/HL de sulfites ajoutés.

**DEGUSTATION** : vin tendu sur l'acidité et la minéralité, aromatique, très épicé, forte buvabilité



*A déguster entre 2 et 12 ans, selon votre convenance et surtout votre patience...*

**Domaine du Coulet**

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel/fax : (+33)04 75 77 20 48

Courriel : [domaineducoulet@tele2.fr](mailto:domaineducoulet@tele2.fr) Site : <http://domaineducoulet.site.voila.fr>