

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

# Matthieu Barret



## Cornas

culture biodynamique



### FICHE TECHNIQUE

#### AOC CORNAS BILLES NOIRES 2014

QUANTITE PRODUITE : 5822 COLS DE 75 CL ET 487 COLS DE 150 CL

CEPAGE : 100% SYRAH

SOLS : GRANIT TRES DEGRADE « GORE » TRES PUR.

LIEUX DITS : SOMMET SUD/EST ET NORD DES ARLETTES, ALTITUDE 320 M

AGE MOYEN DES VIGNES : 65 ANS

VINIFICATION : LEVURES INDIGENES, ERAFLAGE A 100%, UN PIGEAGE PAR JOUR, FERMENTATION DE TROIS SEMAINES A MOINS DE 25 °C, PAS DE PRODUIT CENOLOGIQUE AJOUTE.

ELEVAGE : 12 MOIS EN FUT DE 400 ET 500 LITRES AGE 10 ANS ET UN AN EN CUVES BETON OVOIDES, CEUF NOMBLOT, ET CUVES DIAMANT, DEBOURBAGE AVANT ENTONNAGE, UN SOUTIRAGE.

MISE EN BOUTEILLE : BOUCHAGE PAR DERESSION, FILTRATION TANGENTIELLE, 2 G/HL DE SULFITES AJOUTE.

DEGUSTATION : VIN PUISSANT AUX TANINS TRES ELEGANT, AROMATIQUE SUR LE FRUIT ROUGE TRES MUR ET TRES COMPLEXE, TEXTURE TANNIQUE TRES SOYEUSE, FIN DE BOUCHE SUR LA FRAICHEUR ET SURTOUT LA MINERALITE, UN VIN PUISSANT ET TRES EQUILIBRE

A DEGUSTER ENTRE A PARTIR DE 5 ANS SELON VOTRE CONVENANCE ET SURTOUT VOTRE PATIENCE.



DE

Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

43, rue du ruisseau 07130 CORNAS

Tel/fax: (+33)04 75 800 825 Mobile: (+33)06 28 05 69 27

Courriel: [domaineducoulet@sfr.fr](mailto:domaineducoulet@sfr.fr) Site: <http://domaineducoulet.com>