

A.O.C CORNAS BRISE CAILLOUX-LES TERRASSES DU SERRE-BILLES NOIRES

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



Fiche technique

AOC COTES DU RHONE BLANC

BRISE CAILLOUX 2018

QUANTITE PRODUITE : 1760 cols de 75 cl

CEPAGE : 40% Marsanne + 30 % Roussanne + 30% Viognier.

SOLS : Granit très dégradé dit « Gore » et Argilo calcaire limoneux

LIEUX DITS : sommet Nord des Arlettes, Altitude de 300 met plateau des Arlettes 250 m altitude

AGE MOYEN DES VIGNES : 13 ans

VINIFICATION : levures indigènes, pressoir pneumatique, débourbage successif pendant la fermentation, fermentation de trois semaines, 2g/hl ajouté au pressoir.

ELEVAGE : 9 mois en œuf béton Nomblot de 6 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, aromatique sur la Roussanne. Forte buvabilité. A manger avec poissons, viandes blanches (volaille).



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>