



Matthieu BARRET SARL

Fiche technique

Vin de France Petit Ours Blanc 2019

Culture biologique certifiée



QUANTITE PRODUITE : 7200 bouteilles de 75 cl

CEPAGE : Roussanne et un soupçon de Viognier

SOLS : Argilo limoneux sableux, sur base calcaire.

LIEUX DITS : Commune d'Autichamps dans la Drôme,
Altitude 420 m.

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, débordage après le pressoir de 18 h, trois aération pendant la fermentation, 2g/hl de sulfite au pressoir, fermentation d'environ deux semaines. Pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : 10 mois en cuve inox, filtration tangentielle, pas de soutirages.

MISE EN BOUTEILLE : 2 g/l de sulfite ajouté mise sous vide avec bouchon ardeaseal.

DEGUSTATION : Vin frais et tendu pour un vin blanc rhodanien car le raisin est ramassé à faible maturité pour garantir un profil plus nordiste. Texture soyeuse, vin élégant, gourmand et surtout digeste.



Matthieu BARRET SARL

Matthieu BARRET

45, rue du ruisseau 07130 CORNAS

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

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