



# Matthieu BARRET SARL

## Fiche technique

### A.O.P CROZES HERMITAGE 2019

Culture biologique et biodynamique certifiée

**QUANTITE PRODUITE** : 10 000 bouteilles de 75 cl

**CEPAGE** : 100 % syrah

**SOLS** : Argilo calcaires, galet du Rhône et sous-sols en graviers alluvionnaires

**LIEUX DITS** : Commune de Beaumont Montoux

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 25 ans

**VINIFICATION** : Levures indigènes, 90 % en macération carbonique et 10 % en vinification traditionnelle 100% éraflée (deux remontages par jour et pigeage en fin de fermentation), fermentation d'environ deux semaines. Pas de produit œnologique ajouté.

**ELEVAGE** : 9 mois en cuve, filtration tangentielle, deux soutirages.

**MISE EN BOUTEILLE** : Bouchage ardeaseal 44mm sous vide, 2 g/l de sulfite ajouté.

**DEGUSTATION** : Vin frais et élégant représentant le côté juteux des plaines du bord du Rhône. Finale fraîche, texture ronde, vin élégant, gourmand et surtout digeste. A consommer dans les cinq années après mise en bouteille.

Température de service conseillée 16 °c



**Matthieu BARRET SARL**

Matthieu BARRET

3, impasse de la Mûre 07130 CORNAS

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

Courriel : matthieu.barret@domaineducoulet.com Site : <http://domaineducoulet.com>