



Matthieu BARRET SARL

Fiche technique

A.O.P CROZES HERMITAGE 2018

Culture biologique et biodynamique certifiée

QUANTITE PRODUITE : 9 800 bouteilles de 75 cl

CEPAGE : 100 % syrah

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

LIEUX DITS : Commune de Beaumont Montoux

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, 50 % en macération carbonique et 50 % 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 béton, 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.



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>