



Matthieu BARRET SARL

Fiche technique

AOP Côtes du Rhône 2021

# Petit Ours

En partenariat avec Rémi Pouzin.



Culture biologique certifiée

**QUANTITE PRODUITE** : 150 000 bouteilles de 75 cl et 5 250 magnums

**CEPAGE** : 100 % syrah

**SOLS** : Argilo calcaire.

**LIEUX DITS** : Commune de Visan et communes avoisinantes.

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 50 ans

**VINIFICATION** : Levures indigènes, raisin éraflé à 100 %, fermentation d'environ deux semaines en cuve béton et inox. Pas de produit œnologique ajouté.

**ELEVAGE** : 9 mois en cuves béton et inox, filtration tangentielle, deux soutirages.

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

**DEGUSTATION** : Vin frais et puissant qui unie la puissance des Syrah du Sud et la fraîcheur des Syrah du Nord. Finale très pure, texture soyeuse soutenue par des tanins présents, vin élégant, gourmand et surtout digeste.



**Matthieu BARRET SARL**

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : (+33)04 75 77 20 48

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