



Matthieu BARRET SARL

Fiche technique : ZINZIN
AOC COTES DU RHONE VILLAGE

VISAN 2017

Culture biologique certifiée

QUANTITE PRODUITE : 6 600 bouteilles de 75 cl

CEPAGE : Mourvèdre, Grenache et Syrah

SOLS : Argilo calcaire.

LIEUX DITS : Commune de Visan

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, éraflée à 100 %, cuve béton

Degré alcoolique 14%

Pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : 9 mois en cuve béton, filtration tangentielle.

MISE EN BOUTEILLE : Bouchage technique Ardeaseal sous vide, 2 g/l de sulfite ajouté.

DEGUSTATION : Ce vin développe une belle ampleur aromatique sur le fruit mûr. La structure tannique est très fine et la sucrosité typique des Rhône sud bien équilibré, ce qui amène une belle fraîcheur à ce Visan hors normes.



Matthieu BARRET SARL

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : (+33)04 75 77 20 48

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