



Matthieu BARRET SARL



Fiche technique : ZINZIN AOC COTES DU RHONE VILLAGE VISAN 2018

Culture biologique certifiée



QUANTITE PRODUITE : 4000 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, 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.

Un Mourvèdre Septentrional !

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>