

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



Certifié Vin biologique FR-BIO-01

Fiche technique AOP COTES DU RHONE NO WINE 'S LAND 2020

QUANTITE PRODUITE: 21000 cols et 500 magnums.

CEPAGE : 100% Syrah

SOLS : argilo calcaire et bandes limoneuses

LIEUX DITS : Commune de Cornas, les Arlettes et le Coulet

AGE MOYEN DES VIGNES : environ 50 ans et 4 ans.

VINIFICATION : Sans soufre, levures indigènes, éraflée a 100%, remontage la première semaine et un pigeage par jour la deuxième, fermentation de deux semaines, pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : durée de 11 mois en cuves béton et diamente. Débourage avant mise en cuves, pas de soutirage.

MISE EN BOUTEILLE : bouchage par dépression, filtration tangentielle, 2 g/hl de sulfites ajoute.

DEGUSTATION : Vin sur le fruit rouge, texture en dentelles très délicates, construit sur une structure veloutée, tanins fins, très gourmand et frais.

A déguster entre 2 et 6 ans selon votre convenance et surtout votre patience !



Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3, impasse de la Mûre 07130 CORNAS

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

Courriel : contact@domaineducoulet.com Site : <http://domaineducoulet.com>