

A.O.C CORNAS BRISE CAILLOUX- GENIALE PATRONNE -BILLES NOIRES

# Matthieu Barret



## Cornas

**culture biodynamique**

*Domaine en culture biodynamique depuis 2002*



Fiche technique

**AOC COTES DU RHONE BLANC**

**NO WINE 'S LAND 2021**

**QUANTITE PRODUITE** : 2950 cols de 75 cl

**CEPAGE** : 50% Marsanne + 50 % Roussanne.

**SOLS** : Argilo calcaire limoneux avec présence de galet de rivière.

**LIEUX DITS** : Commune de Cornas, Plateau des Arlettes 250 m altitude

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 5 ans

**VINIFICATION** : Levures indigènes, pressoir pneumatique, débouillage à température ambiante avant la fermentation, durée de trois semaines, 2g/hl ajouté au pressoir.

**ELEVAGE** : Deuxième débouillage puis 6 mois en cuve inox de 20 hl, pas de soutirage.

**MISE EN BOUTEILLE** : Filtration tangentielle et 2 g/hl de sulfites ajoutés, Bouchage sous vide avec bouchons techniques Ardeaseal organic.

**DEGUSTATION** : Très bel équilibre sur l'acidité et la minéralité, aromatique sur la Roussanne. Forte buvabilité. A manger avec poissons, viandes blanches (volaille).



**Domaine du Coulet**

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel (+33)04 75 77 20 48

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