

# Matthieu Barret



## Cornas

culture biodynamique



Fiche technique

## AOC CORNAS

## OGRE 2021

**QUANTITE PRODUITE** : 5 666 Bouteilles de 75 cl

**CEPAGE** : 100% Syrah de 42 ans de moyenne.

**SOLS** : Granit très dégradé nommé localement « GORE ».

**LIEUX DITS** : Sommet des Arlettes. Versant Est et Nord

**VINIFICATION** : Cuve ovoïde en béton de 16 hl et cuve Diamante 20hl. Levures indigènes, éraflée à 100%, pigeage léger, fermentation d'environ trois semaines - Pas de produit œnologique ajouté.

**ELEVAGE** : 18 mois en cuve béton ovoïde & cuve Diamante, débourage avant entonnage, pas de soutirage.

**MISE EN BOUTEILLE** : Filtration tangentielle, 2 g/hl de sulfites.

**DEGUSTATION** : Vin très épicé, sur le fruit acidulé explosif dominé par une aromatique granitique avec un côté fumé, final de bouche exceptionnellement frais, tanins très fins. Vin très racé et tranchant. A déguster à partir de 10 ANS



**Domaine du Coulet**

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tél 04 75 77 20 48

Courriel : [domaineducoulet@sfr.fr](mailto:domaineducoulet@sfr.fr) Site : <http://domaineducoulet.com>