



Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



Fiche technique

AOC CORNAS OGRE 2016

QUANTITE PRODUITE : 2 400

Bouteilles de 75 cl

CEPAGE : 100% Syrah de trente sept 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. Levures indigènes, éraflée à 100%, pigeage léger, fermentation d'environ trois semaines - Pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : 20 mois en cuve béton ovoïde de 6 hl et jarre en terre cuite de 10 hl, 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 pierreuse, 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 Site : <http://domaineducoulet.com>