



Matthieu BARRET SARL

Fiche technique

I.G.P Ardèche Black Flag 2019

Culture Biologique certifiée

QUANTITE PRODUITE : 5300 bouteilles de 75 cl

CEPAGE : Syrah

SOLS : Argilo Calcaire Rive Droite Massif central.

LIEUX DITS : Commune de Villeneuve de Berg et Morestel en Ardèche.

AGE MOYEN DES VIGNES : 23 ans

VINIFICATION : : Levures indigènes, cuve inox de 20 hl, éraflée à 100%, remontage la première semaine et un pigeage par jour la deuxième, fermentation de deux semaines, pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : 9 mois en cuve béton Diamante de 20 hl de forme ovoïde à plat et Tinajas de 1000 l en terre cuite, filtration tangentielle, deux soutirages.

MISE EN BOUTEILLE : 2 g/l de sulfite ajouté.

DEGUSTATION : Vin explosif sur le fruit mûr, bouche enrobée et finale fraîche.

Température de service conseillée 16 °c.

A déguster dans les cinq ans.



Matthieu BARRET SARL

Matthieu BARRET

3 Impasse de la Mûre 07130 CORNAS

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

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