

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique

Domaine en culture Biologique et Biodynamique depuis 2000

FICHE TECHNIQUE AOP CORNAS

Géniale Patronne 2019



QUANTITE PRODUITE : 2500 cols de 75 CL

CEPAGE : 100 % SYRAH

SOLS : Granit très dégradé « GORE » et bande argilo granitique

LIEUX DITS : Reynards (La Genale), la Patronne

TERROIRS : Bas de coteaux à l'abri du mistral, partie chaude de l'appellation exposé Sud et Sud Est.

AGE MOYEN DES VIGNES : 60 ans

VINIFICATION : Vendange entières avec 25% éraflées. Levures indigènes, pressoir pneumatique, fermentation à basse température de 3 semaines.

ELEVAGE : Durée de 24 mois en cuve diamante sans soutirage.

MISE EN BOUTEILLE : Filtration tangentielle et 2G/HL de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION : Vin brut avec des tanins saillant, très épicé, à conserver pour découvrir son expression terroir et sa texture. Une vision plus Cornassienne de la Syrah.

A déguster entre 5 et 15 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 : domaineducoulet@sfr.fr Site : <http://domaineducoulet.com>