

# Matthieu Barret



## Cornas

culture biodynamique



### FICHE TECHNIQUE

## AOP Cornas GENIALE PATRONNE 2017

QUANTITE PRODUITE : 2500 bouteilles de 75 cl

CEPAGE : 100 % SYRAH

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

LIEUX DITS : Genale, Patronne

AGE MOYEN DES VIGNES : 60 ans

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

ELEVAGE : 24 mois en cuve diamant sans soutirage

DEGUSTATION : Vin brut avec des tanins saillants, très épicé. A conserver pour voir son expression terroir



A déguster entre 8 et 15 ans, selon votre convenance et surtout votre patience...

**Domaine du Coulet**

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : 04 75 77 20 48

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