



Matthieu BARRET SARL



Fiche technique

AOP SAINT JOSEPH 2020

QUANTITE PRODUITE : 12400 bouteilles

de 75 cl

CEPAGE : 100% Syrah

SOLS : Granit et Loess (roche sédimentaire détritique meuble)

LIEUX DITS : Commune de Sarras

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

VINIFICATION : levures indigènes, éraflage à 100%, remontage la première semaine et un pigeage par jour la deuxième, fermentation de deux semaines, pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : Jarres en terre cuite de 10 hl et cuve béton

MISE EN BOUTEILLE : filtration tangentielle, +2g/hl de SO₂.

DEGUSTATION : Vin très épicé, tanins élégants mais présents, qui nécessite de l'aération pour se montrer sous son plus beau jour.

A déguster entre 2 et 6 ans selon votre convenance et surtout votre patience!



Matthieu BARRET SARL

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : 04 75 77 20 48

Courriel : domaineducoulet@sfr.fr Site : <http://domaineducoulet.com>