



# Matthieu BARRET SARL



## Fiche technique

### AOP SAINT JOSEPH 2021

**QUANTITE PRODUITE** : 8 900 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 SO<sub>2</sub>.

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