



Matthieu BARRET SARL



Culture biologique certifiée

**Fiche technique**  
**Méthode traditionnelle**  
**Extra Brut- Zéro dosage- Blanc**  
**PROUT IMPERIAL 2018**

Culture biologique certifiée

**QUANTITE PRODUITE** : 8000 bouteilles de 75 cl

**CEPAGES** : Roussanne, Marsanne, Viognier, Chardonnay et Sauvignon

**PROVENANCE DES VINS TRANQUILLES** :

Ce sont les blancs tranquilles du domaine et de la SARL qui n'ont pas bien fini leur sucre. D'où cette cuvée éphémère qui sera produite seulement lorsque ce cas de figure se présentera. Cette année: Quinquin , Petit Ours Blanc et une partie de Brise Cailloux Blanc

**VINIFICATION** : Pressurage direct, débourage de 24 h, levure indigènes, 3g/hl de sulfites ajouté.

Prise de mousse par Méthode traditionnelle et dégorgement à la glace.

**ELEVAGE** : Avant la prise de mousse 6 mois en cuves, filtration tangentielle, deux soutirages.

1 an en bouteille sur lattes avant dégorgement.

**MISE EN BOUTEILLE** : Capsule couronne, sans soufre ajouté.

**Matthieu BARRET SARL**

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : (+33)04 75 77 20 48

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