



SARL MATTHIEU BARRET

FICHE TECHNIQUE

Vin de France

VILAIN 2021

« Le petit ours s'encanaille ! »

QUANTITE PRODUITE : 21000 cols de 75 CL et 1000 magnum

CEPAGE : 100 % Syrah

SOLS : Terroir De Roussas plutôt sablonneux, et terroirs de Valaurie un peu plus en altitude dans le même secteur proche de Montélimar.

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

PRODUCTEURS : Ce sont deux vignerons amis dans la vie qui collaborent souvent ensemble, en dernière année de conversion tous les deux vers la culture biologique. Merci à la famille Rozel (Bastien) et Florent Bacconnier pour ces beaux raisins 2021...

VINIFICATION : 100% éraflées. Levures indigènes, pressoir pneumatique, fermentation à basse température de 2 semaines.

ELEVAGE : Durée de 9 mois en Cuve fibre Vaslin et cuve béton brut.

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

DEGUSTATION : Une expression de la syrah très croquante, épicés, avec des petits fruits acidulés, bref une syrah de plaisir printanier...



Domaine en culture Biologique et Biodynamique depuis 2000

Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : (+33)04 75 77 20 48

matthieu.barret@domaineducoulet.com Site : <http://domaineducoulet.com>