

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



Fiche technique

AOP COTES DU RHONE

NO WINE 'S LAND 2019



QUANTITE PRODUITE : 9 500 cols

CEPAGE : 100% Syrah

SOLS : argilo calcaire et bandes limoneuse

LIEUX DITS : les Arlettes et le Coulet

AGE MOYEN DES VIGNES : environ 50 ans et 4 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 : durée de 12 mois en cuves Flextank microporeuses. débouillage avant mise en cuves, un soutirage.

MISE EN BOUTEILLE : bouchage par dépression, filtration tangentielle, 2 g/hl de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION : Vin sur le fruit rouge, texture en dentelles très délicates, construit sur une structure veloutée, tanins fins, très gourmand et frais.

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

Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

43, rue du ruisseau 07130 CORNAS

Tel/fax : (+33)04 75 800 825 Mobile : (+33)06 28 05 69 27

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