

A.O.C CORNAS BRISE CAILLOUX- GENIALE PATRONNE -BILLES NOIRES

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique

Domaine en culture biodynamique depuis 2002



Fiche technique

AOC COTES DU RHONE BLANC

NO WINE 'S LAND 2020

QUANTITE PRODUITE : 5500 cols de 75 cl

CEPAGE : 50% Marsanne + 50 % Roussanne.

SOLS : Argilo calcaire limoneux avec présence de galet de rivière.

LIEUX DITS : Commune de Cornas, Plateau des Arlettes 250 m altitude

AGE MOYEN DES VIGNES : 5 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, pressoir pneumatique, débouillage à température ambiante avant la fermentation, durée de trois semaines, 2g/hl ajouté au pressoir.

ELEVAGE : Deuxième débouillage puis 6 mois en cuve inox de 20 hl, pas de soutirage.

MISE EN BOUTEILLE : Filtration tangentielle et 2 g/hl de sulfites ajoutés, Bouchage sous vide avec bouchons techniques Ardeaseal organic.

DEGUSTATION : Très bel équilibre sur l'acidité et la minéralité, aromatique sur la Roussanne. Forte buvabilité. A manger avec poissons, viandes blanches (volaille).



Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel (+33)04 75 77 20 48

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