



Matthieu BARRET SARL



Fiche technique Vin de France 2019

Blanc sur Rouges

QUANTITE PRODUITE : 2000 bouteilles et 400 Magnums

LE CONCEPT : C'est une cuvée de copains de trois Appellations et cépages différents de la région Rhône-Alpes qui partagent la même philosophie du vin et une belle amitié.

Les Appellations Ayse (cépage Gringet de Dominique Belluard), Brouilly (cépage Gamay de Jean-Claude Lapalu) et de Cornas (cépage Syrah de Matthieu Barret) sont assemblées pour créer une cuvée unique en tirage limité.

CEPAGE : 1/3 Gringet (Blanc), 1/3 Gamay (Rouge) et 1/3 Syrah (rouge)

SOLS : 2/3 Granit, 1/3 Argilo calcaire

LIEUX DITS : Commune de Cornas (Ardèche), Ayse (Haute Savoie) et Saint Etienne la Varenne (Rhône)

VINIFICATION : Les vins sont vinifiés séparément par les trois domaines ce qui garantit l'identité propre à chacun.

ELEVAGE : Séparément chez chaque domaine en cuves béton.

ASSEMBLAGE : Dominique Belluard, Jean-Claude Lapalu et Matthieu Barret proposent deux à trois lots chacun. Les vins sont dégustés à l'aveugle et chaque vigneron propose un assemblage, jusqu'à trouver le meilleur compromis possible. Les vins sont assemblés deux mois avant la mise en bouteilles, cette dernière se faisant chez Matthieu.

DEGUSTATION : Vin très élégant aux arômes délicats, qui sonne comme un vin blanc...



Matthieu BARRET SARL

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : (+33)04 75 77 20 48

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