

A.O.C CORNAS BRISE CAILLOUX-BILLES NOIRES-GORE

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique

Domaine en Culture Biologique et Biodynamique depuis 2000



Vinaigre de Syrah Mise 2020

Issus de vins biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01 Agriculture France



QUANTITE PRODUITE : 600 cols de 75 cl et 1000 cols 375 ml

VINS UTILISES : 100% Syrah de différents millésimes des vins du domaine, particulièrement des Cornas. Provenant de la décantation de lie, des bouteilles de dégustations non terminées, et des pertes diverses de la cave. Tous les vins utilisés en culture biologique et biodynamique.

LA MERE : De source familiale, elle serait plusieurs fois centenaire.

ELABORATION : On met de la Mère au fond des fûts de 500 l, puis on les remplit à moitié jusqu'à deux tiers environ, et on les laisse plusieurs années en les alimentant occasionnellement pour maintenir le niveau.

ELEVAGE : 36 mois minimum en fûts de 400 et 500 L – Age 15 ans

Les fûts sont exposés aux conditions climatiques extérieures (Pluie, soleil, chaleur, froid etc...) sans protection pour provoquer une concentration naturelle.

MISE EN BOUTEILLE : On décide uniquement par la dégustation et et l'avis de nos amis cuisiniers. Bouchage par dépression

DEGUSTATION : Vinaigre puissant aux arôme épicés.



Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la mûre 07130 CORNAS

Tel: (+33)04 75 772048

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