



Matthieu BARRET SARL

Fiche technique

I.G.P Ardèche Quinquin 2020

Vin Biologique certifié par FR-BIO-01 Agriculture France

QUANTITE PRODUITE :



6500 bouteilles de 75 cl

CEPAGE : 80% Chardonnay et 20% Sauvignon

SOLS : Argilo Calcaire Rive Droite Massif central.

LIEUX DITS : Commune de Villeneuve de Berg et Morestel en Ardèche.

AGE MOYEN DES VIGNES : 18 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, débourbage léger de 24 h après le pressoir, débourbage et aération successifs pendant la fermentation, 2g/hl de sulfite au pressoir, fermentation d'environ deux semaines. Pas de produit œnologique ajouté.



ELEVAGE : 9 mois en cuve inox de 20 hl

MISE EN BOUTEILLE : Filtration tangentielle, 3 g/l de sulfite ajouté.

DEGUSTATION : Nez complexe fleurs blanches, bouche minérale et franche et finale tendu. Température de service conseillée 13 °c. A déguster dans les 3 ans.

Matthieu BARRET SARL

3 Impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel/fax : (+33)04 75 77 20 48

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