

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



FICHE TECHNIQUE AOP Cornas GORE 2018



QUANTITE PRODUITE : 2000 Bouteilles 75 cl

CEPAGE : 100 % SYRAH

SOLS : granit très dégradé « GORE »

LIEUX DITS : Sommet des Arlettes, versant Est et Nord

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

VINIFICATION : levures indigènes, éraflée à 100%, cuve diamant ovoïde, pigeage léger, fermentation d'environ trois semaines. Pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : 24 mois en œuf béton de 16 hl, débourage avant élevage, pas de soutirage.

MISE EN BOUTEILLE : filtration tangentielle, 1 g/l de sulfites

DEGUSTATION : vin puissant et épicé, sur le fruit noir, construit sur une structure minérale exceptionnelle très fraîche, tanins très fins. Vin très racé, puissant et élégant. **A déguster à partir de 10 ans**

Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : 04 75 77 20 48

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