

Matthieu BARRET SARL



Fiche technique
Méthode traditionnelle
Extra Brut- Zéro dosage- Rosé

OURS BRUT 2019

QUANTITE PRODUITE : 8500 bouteilles de 75 cl

CEPAGES : 75 % Grenache et 25 % Gamay

PROVENANCE DES VINS TRANQUILLES :

Les Grenaches proviennent du village de Roussas dans la Drôme, et les Gamay de Eclassan sur les hauteurs d'Ardèche. Ces deux vins sont en première année de conversion en BIO.

PRODUCTEURS : Ce sont deux Néo-vignerons dans leur première année d'exploitation, en conversion tous les deux vers la culture biologique. Merci à Emmanuel Tracol et Florent Bacconnier pour ces beaux raisins 2019...

VINIFICATION : Pressurage direct, débouillage de 24 h, levures indigènes, 3g/hl de sulfites ajouté.

Prise de mousse par Méthode traditionnelle et dégorgement à la glace.

ELEVAGE : Avant la prise de mousse 6 mois en cuve, filtration tangentielle, deux soutirages.

6 mois en bouteille sur lattes avant dégorgement.

MISE EN BOUTEILLE : Capsule couronne, sans soufre ajouté.

Une bulle pour l'apéritif festif et les belles soirées d'été...



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>