

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique

Domaine en culture Biologique et Biodynamique depuis 2000

FICHE TECHNIQUE



AOP CORNAS BRISE CAILLOUX 2019

QUANTITE PRODUITE : 22000 cols de 75 CL – 500 magnums

CEPAGE : 100 % Syrah issue de sélection massale des vieilles vignes du domaine.

SOLS : Granit très dégradé « GORE » et bande argilo granitique

LIEUX DITS : Mazards, Patronne, Arlettes, les Eygas, Coulet, Jovet

RENDEMENT MOYEN DU MILLESIME : 26 hl/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans, Vignes de 1920 à 2014.

VINIFICATION : Levures indigènes, pressoir pneumatique, fermentation à basse température de 3 semaines.

ELEVAGE : 18 mois en jarre terre cuite de 10 hl et béton Diamante de 20 hl. Filtration tangentielle et 2G/HL de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION : Belle maturité équilibrée avec une forte minéralité granitique, aromatique, très épicé, présence tannique fine, forte « buvabilité ».



A déguster entre 2 et 15 ans, selon votre convenance et surtout votre patience...

Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tél : (+33)04 75 77 20 48

Matthieu.barret@domaineducoulet.com - Site : <http://domaineducoulet.com>