

# Matthieu Barret



## Cornas

culture biodynamique

Domaine en culture Biologique et Biodynamique depuis 2000

### FICHE TECHNIQUE



## AOP CORNAS BRISE CAILLOUX 2020

**QUANTITE PRODUITE** : 25 480 cols de 75 CL – 525 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, Juvet

**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>