

A.O.C CORNAS BRISE CAILLOUX-BILLES NOIRES-GORE

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique

Domaine en culture Biologique et Biodynamique depuis 2000



AOC CORNAS BILLES NOIRES 2018

QUANTITE PRODUITE : 3 900 cols de 75 cl

CEPAGE : 100% Syrah

SOLS : Granit très dégradé « Gore » très pur

LIEUX DITS : Sommet Sud/Est (Le Bois) de la Vallée du Coulet,

Altitude 320 m

AGE MOYEN DES VIGNES : 65 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, éraflage 100%, un pigeage ou remontage/jour – Fermentation sans soufre de 3 semaines à moins de 25 C° - Pas de produits œnologiques ajoutés.

ELEVAGE : 24 mois en cuve béton Diamente et Tinajas en terre cuite de 10 hl – Débourage avant mise en élevage, Pas de soutirage.

MISE EN BOUTEILLE : Bouchage par dépression, filtration tangentielle, 2 G/HL de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION : Vin puissant aux tanins très élégants – Aromatique sur les fruits rouges mûrs, épices et poivre blanc – Texture tannique très soyeuse – Fin de bouche sur la fraîcheur et surtout la minéralité – un vin velouté, fin et très frais.

A déguster à partir de 5 ans, selon votre convenance et surtout votre patience.



Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la mûre 07130 CORNAS

Tel: (+33)04 75 772048

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