

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

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



Fiche technique

VIN DE France BLANC (ORANGE)

BRISE CAILLOUX Macération 2021

QUANTITE PRODUITE : 2100 cols de 75 cl

CEPAGE : 80 % Roussanne /20% Viognier.

SOLS : Granit très dégradé dit « Gore » de la Vallée du Coulet.

LIEUX DITS : Eygas et Arlettes localisé sur l'AOC CORNAS.

AGE MOYEN DES VIGNES : 16 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, éraflage 100 %, sans sulfites ajoutés, fermentation sans contrôle de température de trois semaines avec de léger remontage puis pigeage, puis fermeture de la cuve pour un contact de macération raisins et jus de 2 mois, presse par presseur pneumatique.

ELEVAGE : 7 mois en Tinajas (terre cuite ovoïde) de 10 hl, pas de soutirage ni de sulfites ajoutés.

MISE EN BOUTEILLE : Clarification par soutirage, non filtré et 2 g/hl de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION : Très bel équilibre sur l'acidité et la minéralité, bouche très aromatique orientée sur les fleurs blanches et les agrumes. Légère présence de tanins qui amène de la sapidité. A manger avec poissons, viandes blanches (volaille), et plateau de fromage.



Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel (+33)04 75 77 20 48

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