

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 – Débourageage 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](mailto:matthieu.barret@domaineducoulet.com) Site : <http://domaineducoulet.com>