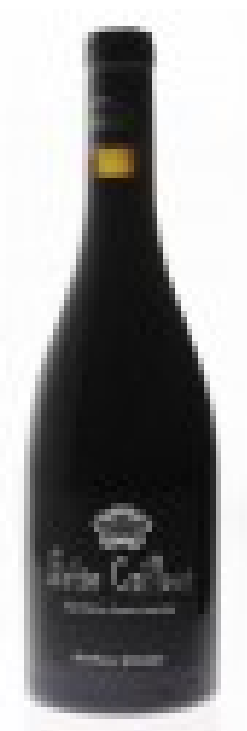


Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Brise Cailloux" rouge 2015



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Millésime: 2015

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Brise Cailloux

RVF: 16/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Le "simple" Cornas de Matthieu Barret... et quel Cornas ! Encore bien jeune, quoi qu'en 2015, il est déjà très tentant, tout en finesse et élégance. Aérez-le longtemps !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU COULET DE MATTHIEU BARRET

Commentaires sur ce

Domaine du Coulet Cornas "Brise Cailloux" rouge 2015 signé Matthieu Barret :

***Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 :** 16/20. Brise Cailloux s'avère moins floral, plus confit, avec une pointe de cacao. Sa bouche, néanmoins, indique son potentiel.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Quantité produite : 14.500 cols de 75 cl

Cépage: 100 % syrah

Sols : granit très dégradé « gore » et bande argilo granitique. Assemblage d'une sélection de vieilles vignes et de jeunes vignes sur l'ensemble du domaine excepté sur le sommet du coteaux.

Lieux dits : Genale, Mazards, Patronne, Arlettes, Les Eygas

Age moyen des vignes: 40 ans, rendement moyen: 25 hl/ha.

Vinification : levures indigènes, pressoir vertical, fermentation à basse température de trois semaines.

Elevage : durée de 15 mois dont 70 % en foudre de 400 et 500 l, et 30 % en cuves ovoïdes, deux soutirages.

Mise en bouteille : filtration tangentielle et 1g/hl de sulfites ajoutés.

Dégustation : vin tendu sur l'acidité et la minéralité, aromatique, très épicé, buvabilité forte. Cette première sélection de Cornas se veut contemporaine et doit se livrer plus rapidement que les Cornas classique. Les vins se dévoileront aux alentours de leur quatrième année.

A déguster entre 2 et 12 ans selon votre convenance et surtout votre patience !