Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2013

Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)
Millésime: 2013
Appellation: Cornas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Billes Noires
RVF: 17/20
Wine Advocate (Parker): 92-94/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DU COULET + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2013 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 17/20 **Coup de coeur**. *Un nez marqué par des notes de poivre au moulin et de pivoine. Une légère pointe d'acétate le souligne sans être contraignante. La bouche propose une trame concentrée en finesse qui préserve la fraîcheur du fruit. Ce vin est distingué.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : 92-94/100. *Still not yet in bottle, the 2013 Cornas Billes Noires is rock star Cornas that does everything right. Coming from more south and east facing parcel in the northern part of the appellation, it saw 100% whole clusters during fermentation followed by 13 months in Burgundy barrels and demi-muids, then a full year in concrete tanks. Loaded with old school notes of cassis, charcuterie, gamey meats, dark fruit*

and wild herbs, it’s medium to full-bodied, has a full, layered mid-palate and a beautiful, elegant, seamless texture. It should drink reasonably well on release, but will be better with short term cellaring and drink well through 2028. Drink date 2016-2028.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les grands vins sont faits de "simples" raisins. Aucune vinification, fut-elle parfaite, ne peut créer ce que l'on peut obtenir naturellement. Le raisin contient cette "magie". Il nous appartient donc de ne pas la détruire. Notre vinification est "souple" pour laisser le vin faire à sa guise afin qu'il exprime son terroir et son millésime.

Quantité produite : De 4.000 à 7.000 cols selon les millésimes

Cépage : 100% syrah

Sols : granit très dégradé « gore » et bande argilo limoneuse

Lieux dits : sommet des Arlettes

Age moyen des vignes : 55 ans

Vinification : levures indigènes, éraflage a 100%, un pigeage par jour, fermentation de deux semaines, pas de produit oenologique ajouté.

Elevage : 24 mois dont 12 en fut de 500 litres âgés de 10 ans et 12 en cuves ovoïdes (diamant/spoutnik et oeuf). Débourbage avant entonnage, deux soutirages.

Mise en bouteille : Sous vide d'air, 2 g/hl de sulfites.

Dégustation : vin très concentré et austère dans la jeunesse, la minéralité du gore s'exprime avec toute sa longueur.

Description brève du produit :

La Grande Cuvée de Matthieu Barret, à ne déguster qu'après 4 à 5 ans de patience minimum. **17/20 RVF**