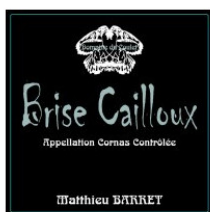


# Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Brise Cailloux" rouge 2011 (75 cl)

Prix du produit :

**216,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2011

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Brise Cailloux

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

## **Description brève du produit :**

16/20 (RVF). Tout ce qu'on attend d'un Cornas moderne. De beaux arômes de fruits noirs et une légère acidité en fin de bouche offrant un beau potentiel de garde. A déguster à partir de 2015 et pendant une dizaine d'années.

## **Description du produit :**

**Cliquez** pour lire les commentaires sur le **Domaine du Coulet de Matthieu Barret** en général

**Commentaires sur ce vin en particulier:**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2014:** *Il enchante par son nez lardé-fumé intense, qui délivre de fines notes d'humus et de fruits noirs en fin de bouche.*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *Starting out, the 2011 Cornas Brise Cailloux offers up textbook Cornas wildness with its gamy, herbal-styled bouquet delivering brilliant fruit (black cherry, raspberry, blueberry), loads of meatiness, spring flowers and searing minerality. Seeing 18 months all in old wood, this medium to full-bodied beauty has **incredibly purity of fruit**, great acidity and a knockout finish. Enjoy it over the coming 10-15 years. Made by Matthieu Barret, these two Cornas were standouts in a larger, appellation-wide Cornas tasting that I did. They are classic, gorgeous wines that left me wondering where I could buy some.*

**fiche technique rédigée par le domaine:**

Cépage : 100 % syrah

Quantités produites : 15 000 bouteilles

Sols de type granitique très dégradés et bande argilo limoneuse pour les pieds de coteaux.

Assemblage d'une sélection de vieilles vignes et de jeunes vignes sur l'ensemble du domaine excepté sur le sommet du coteaux.

Rendement moyen: 25 hl/ha.

Elevage de 13 mois en fûts de 400 l et en cuve béton de forme ovoïde.

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.