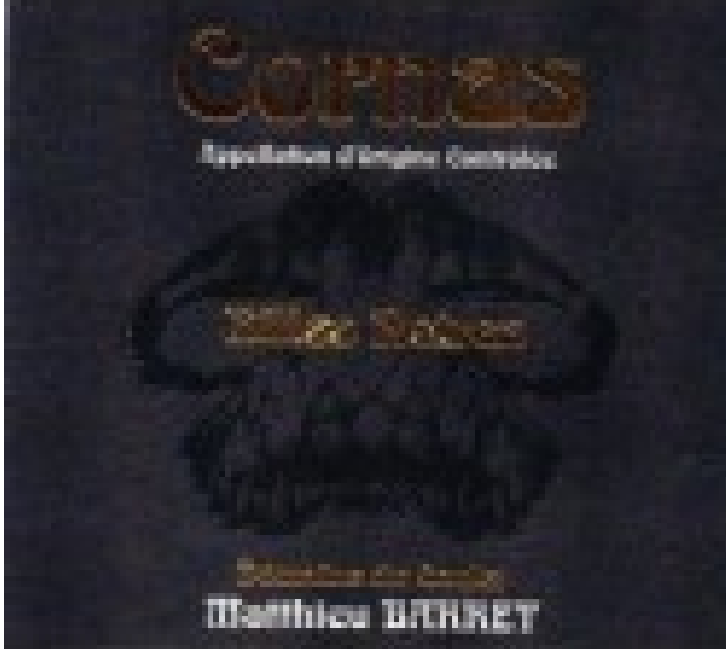


Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2014



Prix du produit :

432,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Millésime: 2014

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): 93/100

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 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur**, 17/20. *Billes Noires est une bouteille de charme et d'élégance. Une palette superbe sur des notes lardées-fumées et de tapenade. Le second nez est plus chocolaté, sans basculer sur l'oxydation. La bouche se montre élégante, sapide, avec une jolie texture peu extraite. Le millésime 2014 ne lui donne pas une persistance énorme mais nous saluons la qualité de ce vin pour ce type d'année.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 93/100. *Another beautiful wine, the 2014 Cornas Billes Noires displays classic black and blue fruits, violets, sappy spring flowers and hints of olives in its medium to full-bodied, juicy, elegant and yet nicely concentrated style. Like all of Mathew's wines, it has fabulous complex and a singular character. Give bottles 2-3 years and drink over the following decade. Drink date 2018-2028.*

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 à 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). Débourage 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 :

17/20 et coup de coeur RVF. La Grande Cuvée de Matthieu Barret, à ne déguster qu'après 4 à 5 ans de patience minimum, et à décanter longtemps à l'avance.