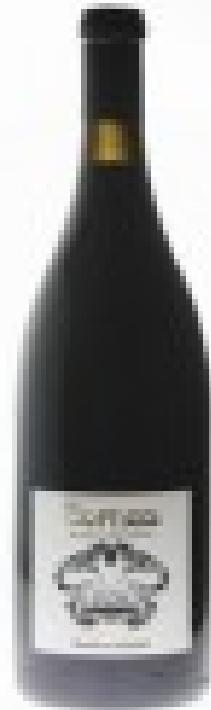


# Domaine du Coulet Cornas "Gore" 2017 Magnum



Prix du produit :

**199,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)  
Millésime: 2017  
Appellation: Cornas  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 150cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Gore  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

La très grande cuvée de Matthieu Barret, réservée aux amoureux de ses autres vins qui veulent aller encore plus loin dans la finesse. La coquetterie du vigneron : ce vin n'existe qu'en magnums !

## Description du produit :

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

## Commentaires sur ce vin:

### 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 ».*

**Cépage :** 100% syrah

**Sols :** Granit très dégradé nommé localement « GORE ».

**Lieux dits :** Sommet des Arlettes, versant Est et Nord.

**Age moyen des vignes :** 30 ans

**Vinification :** Fermentation dans oeuf en ciment de 16 hl , Levures indigènes, éraflée à 100%, pigeage léger, fermentation d'environ trois semaines, Pas de produit oenologique ajouté.

**Elevage :** 224 mois en oeuf de 600 litres , deux soutirages.

**Mise en bouteille:** Direct de l'oeuf, bouchage sous vide, 1 g/l de sulfites.

**Dégustation :** Vin épicé, sur le fruit noir très mûr, construit sur une structure minérale exceptionnelle très fraîche, tanins très fins, Vin très racée et tranchant