

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

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