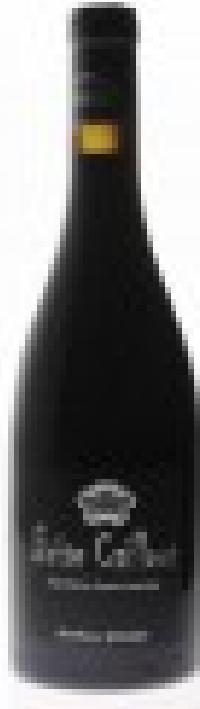


Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Brise Cailloux" rouge 2016 JEROBOAM



Prix du produit :

190,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)
Millésime: 2016
Appellation: Cornas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 300 cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Brise Cailloux
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Le "simple" Cornas de Matthieu Barret... et quel Cornas ! Encore bien jeune, quoi qu'en 2017, il est déjà très tentant, tout en finesse et élégance. Aérez-le longtemps !

Description du produit :

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

Domaine du Coulet Cornas "Brise Cailloux" rouge 2016 JEROBOAM signé Matthieu Barret :

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018) : 92/100. *It'd been a while since I'd seen the wines of Mathieu Barret, so it was reassuring to taste the 2016 Cornas Brise Cailloux*

and find it a complex, elegant wine. The nose beautifully balances notes of violet, thyme, crushed stone and red fruit. Only medium to full-bodied, it's supple, charming, even pretty in style, maybe a bit lacking in intensity but with sneaky length and a lingering, haunting perfume. Drink date 2018-2028.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Quantité produite : 14.500 cols de 75 cl

Cépage: 100 % syrah

Sols : granit très dégradé « gore » et bande argilo granitique. Assemblage d'une sélection de vieilles vignes et de jeunes vignes sur l'ensemble du domaine excepté sur le sommet du coteaux.

Lieux dits : Genale, Mazards, Patronne, Arlettes, Les Eygas

Age moyen des vignes: 40 ans, rendement moyen: 25 hl/ha.

Vinification : levures indigènes, pressoir vertical, fermentation à basse température de trois semaines.

Elevage : durée de 15 mois dont 70 % en foudre de 400 et 500 l, et 30 % en cuves ovoïdes, deux soutirages.

Mise en bouteille : filtration tangentielle et 1g/hl de sulfites ajoutés.

Dégustation : vin tendu sur l'acidité et la minéralité, aromatique, très épice, buvabilité forte. 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.

A déguster entre 2 et 12 ans selon votre convenance et surtout votre patience !