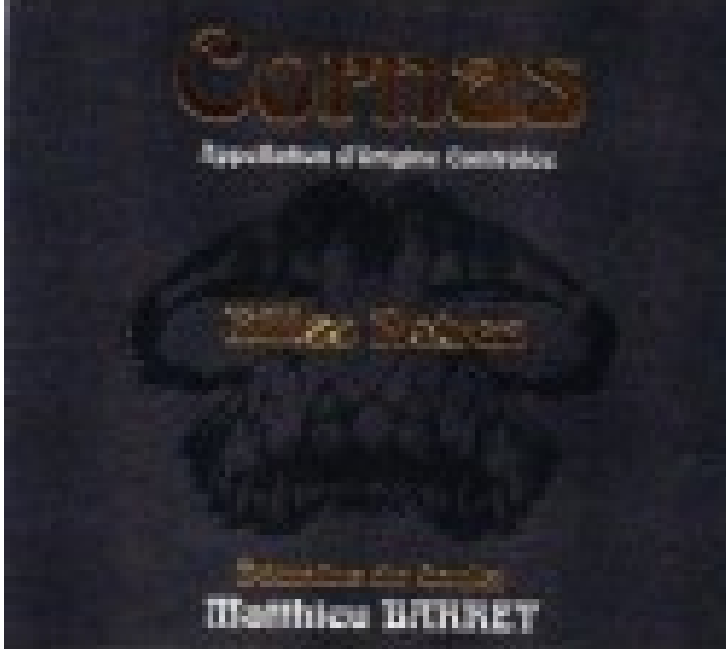


Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2017



Prix du produit :

255,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2017

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Billes Noires

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La Grande Cuvée de Matthieu Barret, à ne déguster qu'après 4 à 5 ans de patience minimum (à partir de 2022), et à décanter longtemps à l'avance.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DU COULET

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine du Coulet Matthieu Barret
Cornas "Billes Noires" rouge 2017

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 « 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.