Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Brise Cailloux" rouge 2019 (3 bouteilles)

Prix du produit :

130,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)
Millésime: 2019
Appellation: Cornas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Brise Cailloux
RVF: 93/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine du Coulet Cornas "Brise Cailloux" rouge 2019 signé **Matthieu Barret**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. *"Les cornas font honneur à l'appellation et présentent de la profondeur et un fruit toujours bien préservé. Cuvée phare du domaine, Brise Cailloux est d'une régularité à toute épreuve ces dernières années. Nous aimons son côté juteux et croquant, la pointe acidulée en finale et le joli rebond en bouche"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 épicé, 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 !

Description brève du produit :

93/100 RVF. Le "simple" Cornas de Matthieu Barret... et quel Cornas ! Encore bien jeune, vous pouvez quand même l'ouvrir à partir de 2022 en prenant soin de l'aérer plusieurs heures en carafe.