

# Domaine du Coulet Matthieu Barret Côtes du Rhône "No Wine's Land" rouge 2022



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: No Wine's Land

RVF: 92/100

Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

Une **syrah** fruitée issue des terroirs situés entre Cornas et Saint-Joseph : un *no man's land* sans AOP illustre, mais **100% bio** ! De toutes les cuvées signées Matthieu Barret au domaine du Coulet (donc ses propres vignes familiales), c'est LA cuvée gourmande et accessible dès son plus jeune âge. **92/100 RVF**

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine du Coulet Côtes du Rhône "No Wine's Land" rouge 2022 signé Matthieu Barret :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : 92/100.**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

C'est le Côtes du Rhône du domaine, planté sur un plateau argilo-calcaire entre Cornas et St Joseph, ce lieu (secteur des Arlettes) ne ressemble à aucun des deux. Un terroir unique orienté par Matthieu Barret vers la fraîcheur et la finesse. Elevage en cuve Diamente en béton de forme ovoïde à plat.

*No Wine's Land* est la cuvée gourmande du Domaine, elle tend vers une expression plus digeste et fruitée de la Syrah.

**Cépage:** 100 % syrah

**Sols :** argilo calcaire, limoneux.

**Lieux dits :** Commune de Cornas, les Arlettes et le Coulet

**Age moyen des vignes:** environ 50 ans et 4 ans.

**Vinification :** Sans soufre, levures indigènes, éraflée à 100%, remontage la première semaine et un pigeage par jour la deuxième, fermentation de deux semaines, pas de produit œnologique ajouté.

**Elevage :** durée de 11 mois en cuves béton et diamant. Débourbage avant mise en cuves, pas de soutirage.

**Mise en bouteille :** bouchage par dépression, filtration tangentielle, 2 g/hl de sulfites ajoutés.

**Dégustation :** Vin sur le fruit rouge, texture en dentelle très délicate, construit sur une structure veloutée, tanins fins, très gourmand et frais.

A déguster entre 2 et 6 ans selon votre convenance et surtout votre patience !