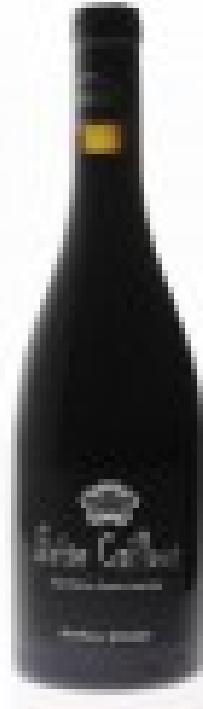


Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Brise Cailloux" rouge 2021



Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)
Millésime: 2021
Appellation: Cornas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Brise Cailloux
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Le "simple" Cornas de Matthieu Barret... et quel Cornas ! Un millésime accessible dès sa sortie, une exception pour Cornas... mais pas pour Matthieu Barret qui élabore ses vins à dessein. Dégustez dès à présent (nous sommes en 2024) ce superbe Cornas de fruit, bio, frais et digeste. Si possible en carafe autour de 17°C.

Description du produit :

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

Domaine du Coulet Cornas "Brise Cailloux" rouge 2021 signé Matthieu Barret

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 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 !