

Domaine Matthieu Barret Côtes du Rhône "Petit Ours" rouge 2024



Prix du produit :

93,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2023

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5



Description brève du produit :

Le "petit" Côtes du Rhône **bio** de Matthieu Barret... assemblage entre le sud et le nord du Rhône. Un des rares vins incontournables dans tous les bars à vins qui se respectent... lorsqu'ils en trouvent ! Très beau millésime 2024, fruité et structuré, assez comparable au 2023.

Description du produit :

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

Matthieu Barret Côtes du Rhône "Petit Ours" rouge bio 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Petit Ours est l'union de la puissance du Rhône sud et de l'élégance du Rhône Nord. Le résultat est une syrah fraîche et structurée où le raisin explose en bouche pour révéler la syrah dans

sa simplicité.

Terroir de Visan, Argilo-calcaire, sols argileux assez profonds pour exprimer au mieux le fruit de la syrah.

Raisins 100% syrah éraflés, levures indigènes, fermentation courte par remontages en cuve béton, soutirage et élevage de 9 mois sans soufre, mise en bouteille avec 1 g/hl de soufre, le strict minimum pour garder un vin "droit".

Arômes de fruits murs, et d'épices. Vin élégant, gourmand et surtout digeste.