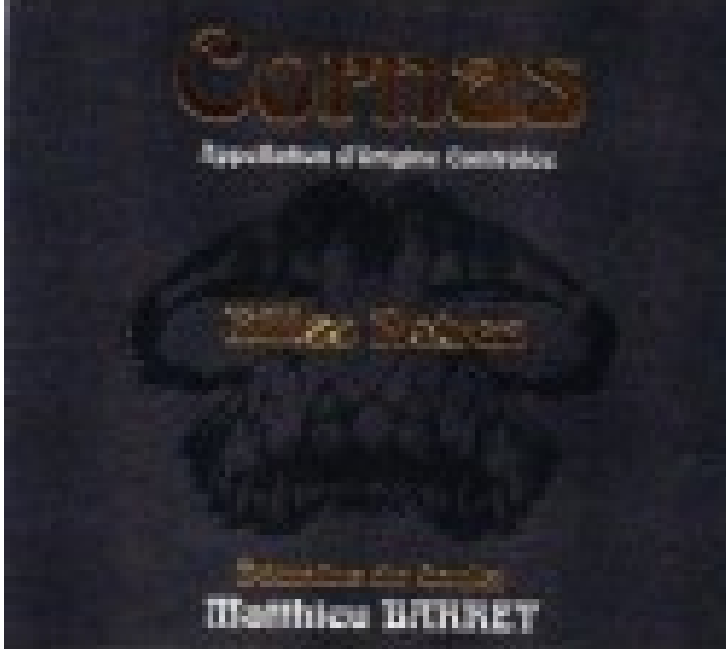


# Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**231,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2021

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Billes Noires

RVF: 97/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

**Coup de coeur et 97/100 RVF.** La Grande Cuvée de Matthieu Barret, un peu plus de 300 caisses produites. Ne déguster qu'après 4 à 5 ans de patience minimum (à partir de 2025), et à décanter longtemps à l'avance, pour une dégustation autour des 17°C.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2021**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept. 2025) : **Coup de coeur et 97/100 RVF.** *Billes Noires 2021 impressionne par ses notes d'olives noires, de cerise, d'épices et une longueur superbe, tout en délicatesse et en précision.*

**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 (ou "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.