Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Gore" 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2022 Appellation: Cornas Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Gore

Cépage dominant: syrah Alcool (%/vol.): 12,5



Description brève du produit :

La très grande cuvée de Matthieu Barret, réservée aux amoureux de ses autres vins qui veulent aller encore plus loin dans la finesse.

Description du produit:

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

Commentaires sur ce vin:

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

www.vigneronsdexception.com

qu'il exprime son terroir et son millésime ».

Cépage: 100% syrah

Sols : Granit très dégradé nommé localement « GORE ».

Lieux dits: Sommet des Arlettes, versant Est et Nord.

Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification: Fermentation dans oeuf en ciment de 16 hl, Levures indigènes, éraflée à 100%, pigeage léger, fermentation d'environ trois semaines, Pas de produit oenologique ajouté.

Elevage: 224 mois en oeuf de 600 litres, deux soutirages.

Mise en bouteille: Direct de l'oeuf, bouchage sous vide, 1 g/l de sulfites.

Dégustation : Vin épicé, sur le fruit noir très mûr, construit sur une structure minérale exceptionnelle très fraîche, tanins très fins, Vin très racée et tranchant

Téléphone: 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com