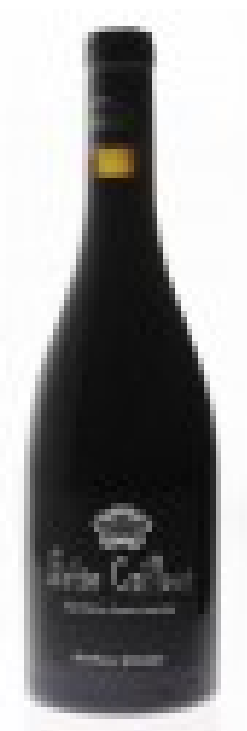


Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Brise Cailloux" rouge 2023



Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2023

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Brise Cailloux

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Le "simple" Cornas de Matthieu Barret... et quel Cornas ! Joli équilibre grâce à un millésime de belle fraîcheur et aussi de belle garde, ce qui n'est pas une exception pour Cornas... Dégustez dès à présent ce superbe Cornas de fruit, bio, frais et digeste. Le vigneron ne recommande pas la carafe.

Description du produit :

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

Domaine du Coulet Cornas "Brise Cailloux" rouge 2023 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 épicé, 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 !