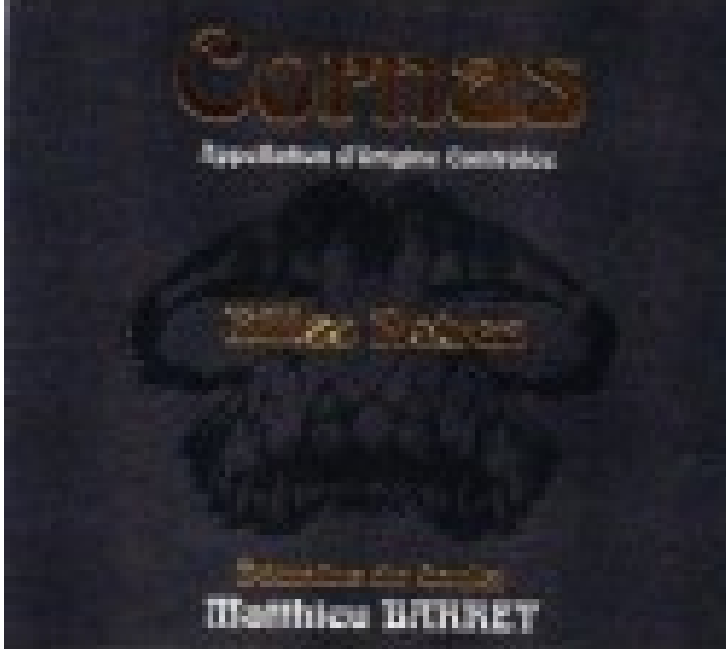


# Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**237,00 €**

**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: Billes Noires

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

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 2026), 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**

**Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2022**

**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.