

Domaine du Coulet Matthieu Barret Côtes du Rhône "No Wine's Land" rouge 2023



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2023

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. Une **syrah** fruitée issue des terroirs situés entre Cornas et Saint-Joseph : un *no man's land* sans AOP illustre, mais **100% bio** ! De toutes les cuvées signées Matthieu Barret au domaine du Coulet (donc ses propres vignes familiales), c'est LA cuvée gourmande et accessible dès son plus jeune âge.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine du Coulet Côtes du Rhône "No Wine's Land" rouge 2023 signé Matthieu Barret :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **92/100**. *Le rouge No Wine's Land exprime un fruit délicieux, très net et juteux, d'approche immédiate et à la finale acidulé particulièrement gourmande.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

C'est le Côtes du Rhône du domaine, planté sur un plateau argilo-calcaire entre Cornas et St Joseph, ce lieu (secteur des Arlettes) ne ressemble à aucun des deux. Un terroir unique orienté par Matthieu Barret vers la fraîcheur et la finesse. Elevage en cuve Diamante en béton de forme ovoïde à plat.

No Wine's Land est la cuvée gourmande du Domaine, elle tend vers une expression plus digeste et fruitée de la Syrah.

Vin sur le fruit rouge, construit sur une structure veloutée. Tanins fins, gourmands et frais.

Cépage: 100 % syrah

Sols : argilo calcaire, limoneux.

Lieux dits : Commune de Cornas, les Arlettes et le Coulet

Age moyen des vignes: environ 50 ans et 4 ans.

Vinification : Sans soufre, levures indigènes, éraflée à 100%, remontage la première semaine et un pigeage par jour la deuxième, fermentation de deux semaines, pas de produit œnologique ajouté.

Elevage : durée de 11 mois en cuves béton et diamant. Débourage avant mise en cuves, pas de soutirage.

Mise en bouteille : bouchage par dépression, filtration tangentielle, 2 g/hl de sulfites ajoutés (oui, si peu !).

Dégustation : Vin sur le fruit rouge, texture en dentelle très délicate, construit sur une structure veloutée, tanins fins, très gourmand et frais.

A déguster entre 2 et 6 ans selon votre convenance et surtout votre patience !

Si vous aimez les vins du Domaine de Coulet, vous pourriez apprécier les vins du [domaine Clusel-Roch](#)