



Matthieu BARRET SARL



Fiche technique

AOP Côtes du Rhône Petit Ours 2020

En partenariat avec Rémi Pouzin.

Culture biologique certifiée

QUANTITE PRODUITE : 95 000 bouteilles de 75 cl et 2500 magnums

CEPAGE : 100 % syrah

SOLS : Argilo calcaire.

LIEUX DITS : Commune de Visan et communes avoisinantes.

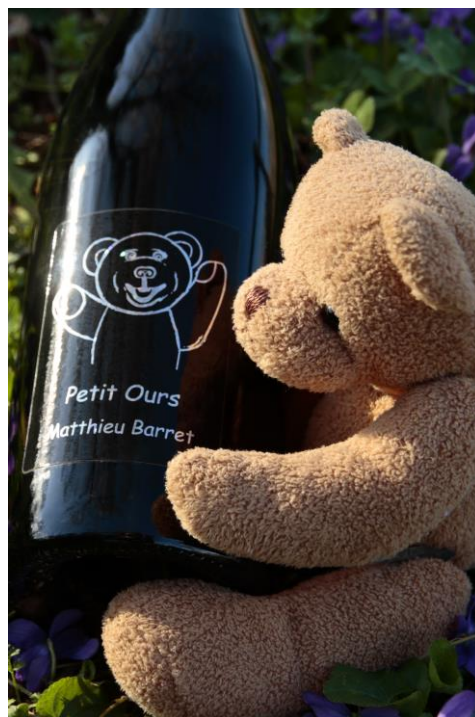
AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, raisin éraflé à 100 %, fermentation d'environ deux semaines en cuve béton et inox. Pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : 9 mois en cuves béton et inox, filtration tangentielle, deux soutirages.

MISE EN BOUTEILLE : Bouchage Technique Ardeaseal 44mm sous vide, 2 g/l de sulfite ajouté.

DEGUSTATION : Vin frais et puissant qui unie la puissance des Syrah du Sud et la fraîcheur des Syrah du Nord. Finale très pure, texture soyeuse soutenue par des tanins présents, vin élégant, gourmand et surtout digeste.



Matthieu BARRET SARL

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : (+33)04 75 77 20 48

matthieu.barret@domaineducoulet.com Site : <http://domaineducoulet.com>