



FICHE TECHNIQUE

Vin de France

VILAIN 2019

QUANTITE PRODUITE : 13 190 cols de 75 CL

CEPAGE : 100 % Syrah

SOLS : Terroir De Roussas (en Drôme) plutôt sablonneux, et terroirs de Eclassan sur le plateau Ardéchois (Altitude 400m) composés de sables granitiques.

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans à Roussas et 35 ans à Eclassan

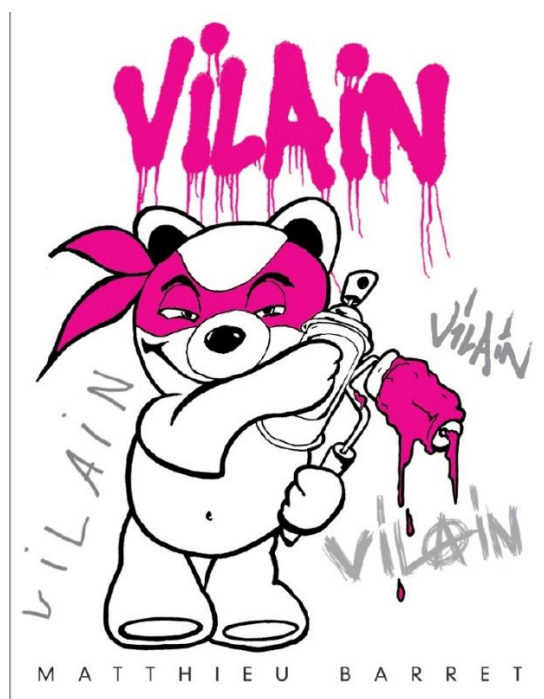
PRODUCTEURS : Ce sont deux Néo-vignerons dans leur première année d'exploitation, en conversion tous les deux vers la culture biologique. Merci à Emmanuel Tracol et Florent Bacconnier pour ces beaux raisins 2019...

VINIFICATION : 100% éraflées. Levures indigènes, pressoir pneumatique, fermentation à basse température de 2 semaines.

ELEVAGE : Durée de 9 mois en Cuve fibre Vaslin de 46 HL.

MISE EN BOUTEILLE : Filtration tangentielle et 2G/HL de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION : Une expression de la Syrah très croquante, épicée, avec des petits fruits acidulés, bref une Syrah de plaisir printanier...



Domaine en culture Biologique et Biodynamique depuis 2000

Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel : (+33)04 75 77 20 48

Courriel : domaineducoulet@sfr.fr Site : <http://domaineducoulet.com>