

A.O.C CORNAS BRISE CAILLOUX-BILLES NOIRES-GORE

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



AOC CORNAS BILLES NOIRES 2016

QUANTITE PRODUITE : 8000 cols de 75 cl

CEPAGE : 100% Syrah

SOLS : Granit très dégradé « Gore » très pur

LIEUX DITS : Sommet Sud/Est et Nord des Arlettes ,Altitude 320 m

AGE MOYEN DES VIGNES : 65 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, éraflage 100% , un pigeage/jour – Fermentation de 3 semaines à moins de 25 ° - Pas de produits œnologique ajouté..

ELEVAGE : 1 an en jarre terre cuite de 10hl + 1 an en cuves béton ovoïdes et cuves diamant – Débourage avant entonnage, 1 soutirage –

MISE EN BOUTEILLE : Bouchage par dépression, filtration tangentielle, 2 G/HL de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION : Vin puissant aux tanins très élégants – Aromatique sur le fruit rouge, très mûre et très complexe – Texture tannique très soyeuse – Fin de bouche sur la fraîcheur et surtout la minéralité – un vin puissant et très équilibré.

A déguster à partir de 5 ans, selon votre convenance et surtout votre patience.



Domaine du Coulet
Matthieu BARRET
43, rue du ruisseau 07130 CORNAS
Tel/fax: (+33)04 75 800 825 Mobile: (+33)06 28 05 69 27
Courriel: domaineducoulet@sfr.fr Site: <http://domaineducoulet.com>