

Domaine du Coulet Cornas "Gore" 2012 Magnum



Prix du produit :

200,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Millésime: 2012

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Cuvée: Gore

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin:

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014) : *Lastly, and released only in magnum, the 2012 Cornas Gore is off the charts, and one of the top-rated Cornas in this report. A single-vineyard release that comes from the granite soils known as gore, its inky purple/black color is followed by an extraordinary bouquet of cassis, beef blood, powdered rock and leather. Full-bodied, ripe, layered and silky, with fabulous integration, purity and length, it shows the vintage's supple, fruit-driven style, yet has ample concentration and depth. Give this beauty another 3-4 years and drink it through 2032.*

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 ».

Quantité produite : 400 Magnums

Cépage : 100% syrah

Sols : Granit très dégradé nommé localement « GORE ».

Lieux dits : Sommet des Arlettes, versant Est et Nord.

Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification : Fermentation dans oeuf en ciment de 16 hl , Levures indigènes, éraflée à 100%, pigeage léger, fermentation d'environ trois semaines, Pas de produit oenologique ajouté.

Elevage : 224 mois en oeuf de 600 litres , deux soutirages.

Mise en bouteille: Direct de l'oeuf, bouchage sous vide, 1 g/l de sulfites.

Dégustation : Vin épicé, sur le fruit noir très mûr, construit sur une structure minérale exceptionnelle très fraîche, tanins très fins, Vin très racée et tranchant

Description brève du produit :

97/100 Parker. La très grande cuvée de Matthieu Barret, réservée aux amoureux de ses autres vins qui veulent aller encore plus loin dans la finesse. La coquetterie du vigneron : ce vin n'existe qu'en magnums !