Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Brise Cailloux" rouge 2014

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)
Millésime: 2014
Appellation: Cornas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: Brise Cailloux
RVF: 15/20
Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU COULET DE MATTHIEU BARRET

Commentaires sur ce **Domaine du Coulet Cornas "Brise Cailloux" rouge 2014** signé **Matthieu Barret :**

La Revue du Vin de France "Spécial millésime 2014" (juin 2015) : 14-15/20. *Un style très fin avec un côté pot-pourri de roses fanées. Il ne possède pas une grosse matière mais le jus procure un vrai plaisir de fruit.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 90/100. *Fresh, elegant and focused, with lots of black cherry, blackberry, wild herbs and olive notes, the 2014 Cornas Brise Cailloux offers medium body, ripe tannin and a clean finish. It's a classic Cornas from this estate to drink over the coming 7-8 years.* ***Drink :*** *2016 - 2024.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Quantité produite : 14.500 cols de 75 cl

Cépage: 100 % syrah

Sols : granit très dégradé « gore » et bande argilo granitique. Assemblage d'une sélection de vieilles vignes et de jeunes vignes sur l'ensemble du domaine excepté sur le sommet du côteaux.

Lieux dits : Genale, Mazards, Patronne, Arlettes, Les Eygas

Age moyen des vignes: 40 ans, rendement moyen: 25 hl/ha.

Vinification : levures indigènes, pressoir vertical, fermentation à basse température de trois semaines.

Elevage : durée de 15 mois dont 70 % en foudre de 400 et 500 l, et 30 % en cuves ovoïdes, deux soutirages.

Mise en bouteille : filtration tangentielle et 1g/hl de sulfites ajoutés.

Dégustation : vin tendu sur l'acidité et la minéralité, aromatique, très épicé, buvabilité forte. Cette première sélection de Cornas se veut contemporaine et doit se livrer plus rapidement que les Cornas classique. Les vins se dévoileront aux alentours de leur quatrième année.

A déguster entre 2 et 12 ans selon votre convenance et surtout votre patience !

Description brève du produit :

Le "simple" Cornas de Matthieu Barret... et quel Cornas ! Encore bien jeune, quoi qu'en 2014, il est déjà très tentant, tout en finesse et élégance. Aérez-le longtemps ! 90/100 Parker.