

# Domaine du Coulet Cornas "Gore" 2017 Magnum



Prix du produit :

**199,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2017

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Gore

Cépage dominant: syrah

**Description du produit :**

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

**Commentaires sur ce vin:**

**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 ».*

**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 :**

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 !