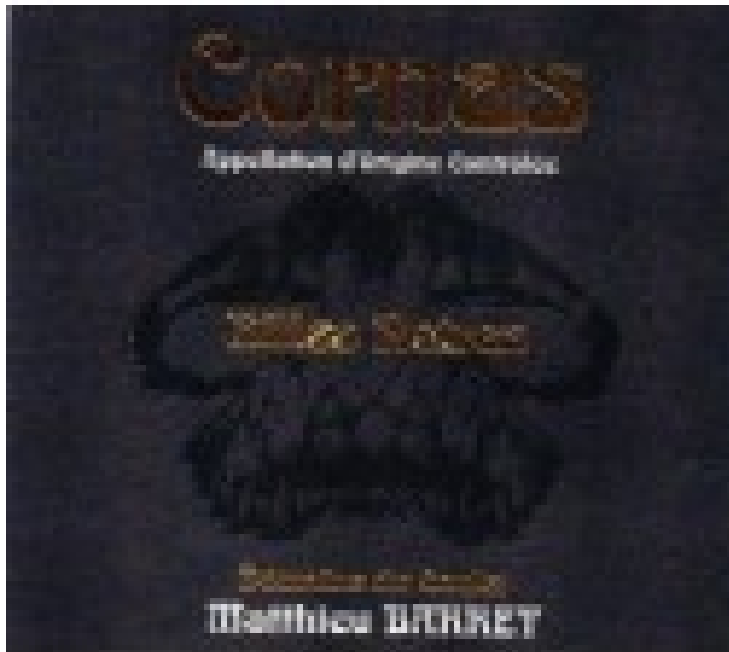


Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

140,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2015

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Billes Noires

RVF: 17,5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DU COULET

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine du Coulet Matthieu Barret
Cornas "Billes Noires" rouge 2015 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : **coup de coeur** 17,5/20. *Les rouges de la rive gauche du Rhône s'affirment. Nous saluons les toucher de bouche des cornas : Billes Noires, plus étoffé [que Brise Cailloux], se destine à une consommation hivernale ; le millésime lui confère une belle richesse de texture.*

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 « gore » et bande argilo limoneuse

Lieux dits : sommet des Arlettes

Age moyen des vignes : 55 ans

Vinification : levures indigènes, éraflage a 100%, un pigeage par jour, fermentation de deux semaines, pas de produit oenologique ajouté.

Elevage : 24 mois dont 12 en fut de 500 litres âgés de 10 ans et 12 en cuves ovoïdes (diamant/spoutnik et oeuf). Débourage avant entonnage, deux soutirages.

Mise en bouteille : Sous vide d'air, 2 g/hl de sulfites.

Dégustation : vin très concentré et austère dans la jeunesse, la minéralité du gore s'exprime avec toute sa longueur.

Description brève du produit :

Coup de cœur et 17,5 RVF. La Grande Cuvée de Matthieu Barret, à ne déguster qu'après 4 à 5 ans de patience minimum, et à décanter longtemps à l'avance.