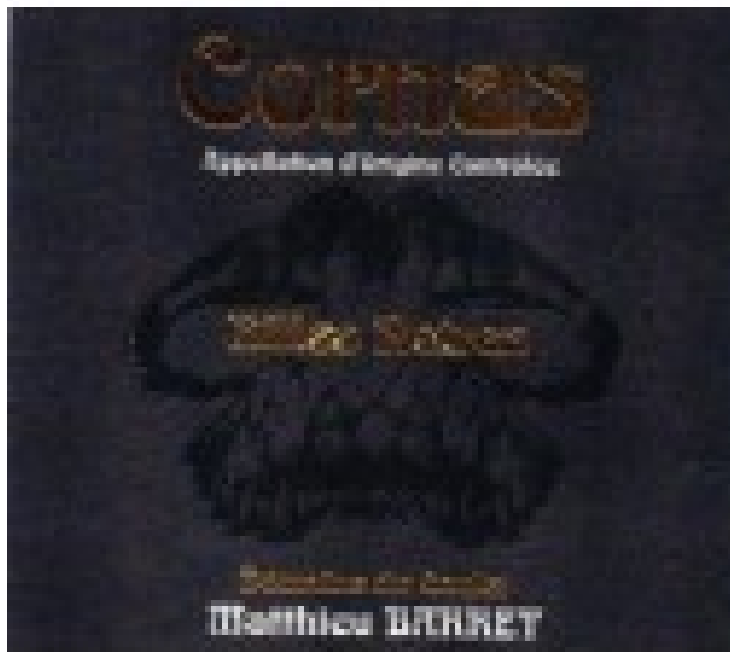


# Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2016



Prix du produit :

**228,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2016

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Billes Noires

RVF: 94/100

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 2016

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : coup de coeur, 94/100. *Sympathique potentiel de garde, vin de style bourguignon à la puissance mesurée, infusé plutôt qu'extrait, pour notre plus grande joie.*

**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 :**

**Coupe de coeur et 94/100 RVF.** La Grande Cuvée de Matthieu Barret, à ne déguster qu'après 4 à 5 ans de patience minimum (à partir de 2020), et à décanter longtemps à l'avance. 2016 est un très grand millésime, qui allie la puissance à la fraîcheur.