

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



Fiche technique 2008

AOC CORNAS BILLES NOIRES 2006



QUANTITE PRODUITE : 3000 COLS

CEPAGE : 100% SYRAH

SOLS : GRANIT TRES DEGRADE « GORE » ET BANDE
ARGILO LIMONEUSE

LIEUX DITS : SOMMET DES ARLETTES

AGE MOYEN DES VIGNES : 55 ANS

VINIFICATION : LEVURES INDIGENES, ERAFLAGE A
100%, UN PIGEAGE PAR JOUR, FERMENTATION DE DEUX SEMAINES, PAS DE PRODUIT ŒNOLOGIQUE
AJOUTE.

ELEVAGE : 18 MOIS EN FUT DE 400 LITRES AGE 10 ANS. DEBOURBAGE AVANT ENTONNAGE, PAS DE
SOUTIRAGE.

MISE EN BOUTEILLE : PAR GRAVITE ET POMPE A BRAS AVEC TIREUSE A BEC, BOUCHAGE MANUEL,
SANS FILTRATION OU COLLAGE, 2 G/HL DE SULFITES.

DEGUSTATION : VIN CONCENTRE ET AUSTERE DANS LA JEUNESSE, LA MINERALITE DU GORE
S'EXPRIME AVEC TOUTE SA LONGUEUR.

A DEGUSTER ENTRE 4 ET 15 ANS SELON VOTRE CONVENANCE ET SURTOUT VOTRE PATIENCE.

Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

43, rue du ruisseau 07130 CORNAS

Tel/fax : (+33)04 75 800 825 Mobile : (+33)06 28 05 69 27

Courriel : domaineducoulet@tele2.fr Site : <http://domaineducoulet.site.voila.fr>