

A.O.C CORNAS BRISE CAILLOUX-LES TERRASSES DU SERRE-BILLES NOIRES

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique



Fiche technique 2008

AOC CORNAS LES TERRASSES DU SERRE 2006



QUANTITE PRODUITE : 6000 COLS

CEPAGE : 100% SYRAH

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

LIEUX DITS : LES ARLETTES, LES REYNARDS, LA
PATRONNE

AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ANS

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

ELEVAGE : 18 MOIS EN FUT DE 400 LITRES ET 225 LITRES AGE DE 6 A 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 TRES EPICE, CONSTRUIT SUR UNE CHARPENTE MINERALE TRES FRAICHE, BELLE CONCENTRATION ARRONDIE PAR DE BEAUX TANINS FINES, AROME EN CONSTANTE EVOLUTION.

A DEGUSTER ENTRE 4 ET 12 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>