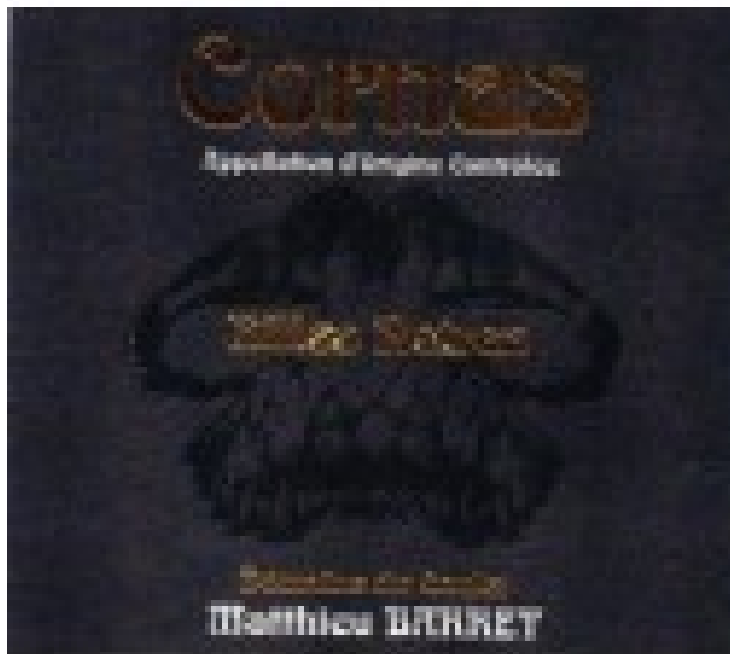


# Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2009 (75 cl)



Prix du produit :

**75,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2009

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Billes Noires

Wine Advocate (Parker): 92/100

**Description du produit :**

*Cliquez* pour lire les commentaires sur le *Domaine du Coulet de Matthieu Barret* en général

**Commentaires sur ce vin en particulier:**

**fiche technique rédigée par le domaine:**

Quantité produite : 5500 cols

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 œnologique ajouté.

Elevage : 24 mois dont 12 en fûts de 500 litres âgé de 10 ans et 12 en cuves. Débourage avant entonnage, deux soutirages.

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

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

**Robert Parker's Wine Advocate** (déc. 2011): *The 2009 Cornas Domaine du Coulet Billes Noires possesses a black/purple color, terrific fruit, an unctuous, thick texture, abundant roasted meat, black fruit, damp earth and forest floor characteristics as well as a hint of flowers in the background. It should drink well for 10-15 years.*

*One rarely sees the wines of Matthieu Barret in the marketplace, but these two outstanding 2009 Cornas deserve a serious look.*

#### **Description brève du produit :**

**Carton de 3 bouteilles.** La Grande Cuvée de Matthieu Barret, à ne déguster qu'après 4 à 5 ans de patience minimum !