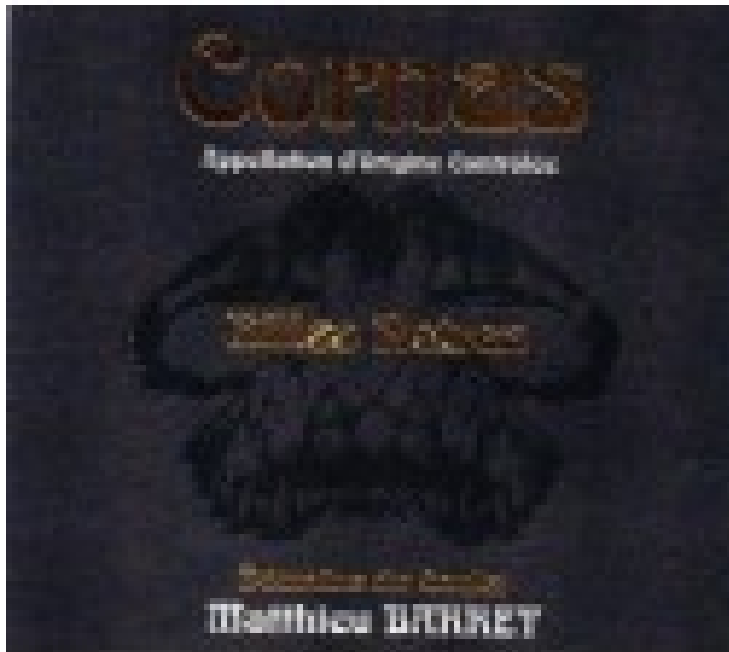


Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2011



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Millésime: 2011

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Billes Noires

RVF: 18/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU COULET DE MATTHIEU BARRET

Commentaires sur ce Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Billes Noires" rouge 2011 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : 18/20. *Toujours d'une superbe allonge et moelleux de bouche qui prend une magnifique race avec l'âge, il offre équilibre densité et fraîcheur. Un adolescent plein de ressource.*

RVF de novembre 2014 : *Vin issu du sommet des Arlettes (vignes de 55 ans). Une allonge de bouche qui prend une magnifique race, d'une incroyable fraîcheur. Il commence à se refermer. A boire sur quinze ans.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): 95/100. *Even better, the 2011 Cornas Billes Noires, which spends one year in old wood followed by one year in concrete tank, offers blockbuster levels of black raspberry, smoked earth, chocolate, licorice and crushed rock on the nose and palate. Medium to full-bodied, long, elegant and with laser-like focus, it nevertheless does not lack for fruit or texture, and has fine-grained tannin framing the finish*

beautifully. With a scant 600 cases to go around, there's not much of it, but don't miss a chance to grab a couple of bottles if you can. It too will drink well for 10-15 years. Made by Matthieu Barret, these two Cornas were standouts in a larger, appellation-wide Cornas tasting that I did. They are classic, gorgeous wines that left me wondering where I could buy some.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Quantité produite : 5500 cols de 75 cl & 130 magnums

Cépage : 100% syrah

Sols : granit très dégradé « gore » très pur.

Lieux dits : sommet sud/est et nord des Arlettes , altitude de 320m

Age moyen des vignes : 65 ans

Vinification : levures indigènes, éraflage a 100%, un pigeage par jour, fermentation de trois semaines a moins de 25 °c, pas de produit oenologique ajouté.

Elevage : 12 mois en fut de 400 et 500 litres âge 10 ans et un an en cuves béton , débourage avant entonnage, un soutirage.

Mise en bouteille: sans filtration ni collage, 2 g/hl de sulfites ajoutés.

Dégustation : vin puissant aux tanins très élégant, aromatique sur le fruit rouge très mur et très complexe, texture tannique très soyeuse, fin de bouche sur la fraîcheur et surtout la minéralité, un vin puissant et très équilibré.

Description brève du produit :

La Grande Cuvée de Matthieu Barret, à ne déguster qu'après 4 à 5 ans de patience minimum, à partir de 2016 ! 18/20 RVF, 95/100 Parker.