

Domaine du Coulet Matthieu Barret Cornas "Ogre" 2021



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Matthieu BARRET (Coulet)

Millésime: 2021

Appellation: Cornas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Ogre

RVF: 97/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DU COULET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine du Coulet Cornas "Ogre" 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept. 2023) : **Coup de coeur et 97/100**. *Issue d'une vigne d'altitude et d'un terroir granitique, Ogre est absolument fabuleux, avec un équilibre et un côté digeste et posé qui forcent le respect. Le fruit est vibrant, élégantissime et la finale croque sous la dent.*

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 nommé localement « GORE ».

Lieux dits : Sommet des Arlettes, versant Est et Nord.

Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification : Fermentation en oeuf en ciment de 16 hl , levures indigènes, éraflée à 100%, pigeage léger, fermentation d'environ trois semaines, pas de produit oenologique ajouté.

Elevage : 24 mois en oeuf de 600 litres , deux soutirages.

Mise en bouteille: Direct de l'oeuf, bouchage sous vide, 1 g/l de sulfites.

Dégustation : Vin épicé, sur le fruit noir très mûr, construit sur une structure minérale exceptionnelle très fraîche, tanins très fins, Vin très racée et tranchant.

Description brève du produit :

La très grande cuvée de Matthieu Barret, réservée aux amoureux de ses autres vins qui veulent aller encore plus loin dans la finesse. **Coup de coeur et 97/100 RVF.**