

## Cornas Billes Noires



### INFO

**Paese:** Francia

**Regione:** Valle del Rodano

**Vitigno:** Syrah

**Suolo:** Granito molto degradato, detto "Gore"

**Estensione del vigneto:** 2 ha

**Tipo d'impianto:** Cordon de Royat e Guyot

**Densità ceppi per ha:** 6.500

**Età media del vigneto:** 65 anni

**Produzione media per ha:** 22 hl

**Vinificazione e affinamento:** Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione con follature leggere in tini di cemento. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere da 400/600 l, per altri 12 mesi in vasche ovoidali di cemento e per ulteriori 12 mesi in bottiglia.

**Solforosa totale:** 18 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 8.000

### PRODUTTORE



**DOMAINE DU COULET**

Matthieu Barret

### PERCHÉ

Il Cornas Billes Noires di Domaine du Coulet è un vino rosso di grande stoffa, minerale e concentrato. Da vigne vecchie di syrah, un vino di struttura, da attendere negli anni, che coniuga potenza e forza a sottigliezze ed eleganza.

### QUANDO

Non sempre serve essere dei grandi chef per portare un'emozione in tavola. Se non vi sentite troppo a vostro agio tra fornelli, i trucchi sono cotture veloci, materie prime eccellenti e vini mozzafiato. Provate un petto d'anatra scottato in padella con cipolline in agrodolce e un bicchiere di Cornas Billes Noires e vi sentirete a un passo dalla prima stella.

