Cornas Brise Cailloux

ROSSO

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Valle del Rodano
Vitigno: Syrah
Suolo: Granito molto degradato, detto "Gore"
Estensione del vigneto: 7 ha
Tipo d'impianto: Cordon de Royat e Guyot
Densità ceppi per ha: 6.500
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 47 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione senza follature in tini di cemento. Affinamento per 18 mesi in tini di cemento.
Solforosa totale: 17 mg/l
Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE

DOMAINE DU COULET
Matthieu Barret

PERCHÉ

Il Cornas Brise Cailloux di Domaine du Coulet è un vino rosso di grande carattere e struttura. Un syrah di buona stoffa, esplosione di spezie, fiori e salamoia, ma comunque fresco, levigato e ingentilito dalla mano di Matthieu, con un finale tutto iodato.

QUANDO

Sgranocchiando olive nere, seduti a gambe incrociate intorno a un tavolo, con un bicchiere di Cornas Brise Cailloux e gli amici di una vita al proprio fianco, per organizzare un viaggio on the road, di quelli che racconterete ai vostri nipoti.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it