Cornas Gore

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2017
Formato: 150 cl
Paese: Francia
Regione: Valle del Rodano
Vitigno: Syrah
Suolo: Granito molto degradato, detto "Gore"
Estensione del vigneto: 1,2 ha
Tipo d'impianto: Cordon de Royat e Gobelet
Densità ceppi per ha: 8.500
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 15 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione con follature leggere in vasche ovoidali di cemento da 6 hl. Affinamento per 24 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 34 mg/l
Bottiglie prodotte: 400

PRODUTTORE

DOMAINE DU COULET
Matthieu Barret

PERCHÉ

Il Cornas Gore di Domaine du Coulet è un vino rosso frutto della selezione dei vigneti esposti a nord più in altitudine di tutto Cornas. Prende il nome dal suolo di origine granitica ed è prodotto esclusivamente in grandi annate calde.

QUANDO

Quando in Italia si celebra una grande occasione, qualunque essa sia, alla fine ci si ritrova sempre in convivialità intorno a un tavolo e il vino di certo non può mancare. Una grande occasione richiede un grande vino: provate il Cornas Gore, magari in compagnia del fratello Ogre, per scoprirne le differenze.

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