

## 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 mesinegli 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.

