# Cornas Ogre

ROSSO VECCHIE VIGNE

## INFO

**Annata:** 2021
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Francia
**Regione:** Valle del Rodano
**Vitigno:** Syrah
**Suolo:** Granito molto degradato, detto "Gore"
**Estensione del vigneto:** 1 ha
**Tipo d'impianto:** Cordon de Royat e Guyot
**Densità ceppi per ha:** 6.500
**Età media del vigneto:** 35 anni
**Produzione media per ha:** 24 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:** 27 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 2.100

## 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 annate fresche.

## 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 Ogre, magari in compagnia del fratello Gore, per scoprirne le differenze.


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