

Matthieu Barret



FICHE TECHNIQUE : BRISES CAILLOUX 2006

Grands crus de la vallée du Rhône septentrionale

Appellation CORNAS Contrôlée

Couleur : Rouge vif légèrement opaque

Cépage : 100 % Syrah

Nombre de pieds par hectare : 7900 pieds hors talus et 6500 avec talus

Lieux dits : Les Arlettes (Côteaux Est jeunes vignes de 7 ans et de 20 ans), Les Mazards (pieds de côteaux , vignes de 30 ans).

**Domaine certifié « agriculture biologique et bio dynamique »
par ECOCERT et BIODYVIN**

Sols : gore, terroir granitique ancien très dégradé et argilo limoneux sur les pieds de coteaux.

Rendement à l'hectare : 35 hl /ha

Durée de conservation : 10 ans

Conseil de date d'ouverture : 4 ans

Vinification :

- Eraflage à 70 %
- Levures indigènes
- Fermentation de quatre semaines
- Extraction de la matière par pigeage
- Fermentation malo lactique en fut de 4 à 8 ans
- Elevage 12 mois en fût et de 1 mois en cuve
- Déplacement du vin par gravité et pompe à main.
- Pas de filtration ou collage
- Doses très réduites de soufre.

Nombre de bouteilles produites : 5000 bouteilles

Conditionnements possibles : 0.75 l

Emballage : carton noir 12 bouteilles et 6 bouteilles.

Disponibilité : octobre 2006

But de la sélection : Nous avons recherché les raisins les plus gourmands du domaine afin d'offrir un « Cornas contemporain ». L'idée est le plaisir, la buvalité et surtout la découverte du terroir unique de CORNAS.