

Matthieu Barret



FICHE TECHNIQUE : No Wine's Land 2006

Appellation COTES DU RHONE Contrôlée

Couleur : Rouge foncé, tirant vers le noir.

Cépage : 100 % Syrah

Surface totale : 1,10 Ha

Age des vignes: 35 ans

Nombre de pieds par hectare : 5000 pieds

Lieux dits : Les Arlettes (plateau des Arlettes)

Domaine en Culture Biodynamique (C1)

Sols : Argilo calcaire et bandes limoneuses et granitiques

Rendement à l'hectare : 15,90 hl /ha

Durée de conservation : 8 ans

Conseil de date d'ouverture : 3 ans

Vinification :

- Encuvage élevage sans soufre
- Eraflage à 100 %
- Levures indigènes
- Fermentation de cinq semaines
- Extraction de la matière par pigeage
- Fermentation malo lactique en fût de 4 à 8 ans
- Elevage 12 mois en fût et un mois en cuve
- Déplacement du vin par gravité et pompe à main
- Pas de filtration ou collage
- Doses très réduites de soufre à la mise en bouteille seulement.

Nombre de bouteilles produites : 2100 bouteilles

Conditionnements possibles : 0.75 l

Emballage : carton noir 12 bouteilles et 6 bouteilles.

Disponibilité : OCTOBRE 2007

Histoire: Le nom de cette cuvée est inspiré de l'expression anglosaxonne « No man's Land ». Cette parcelle est située sur la commune de Cornas mais est classée en AOC Côtes du Rhône car son sol est à dominante argilo calcaire (pourtant pas la seule...). Elle est située sur une bande entre l'AOC CORNAS et l'AOC SAINT JOSEPH ce qui fait que c'est un terroir avec un sol type de Saint Joseph et un climat de Cornas, en fait c'est No Wine's Land.