



CROZES-HERMITAGE, ET LA BANNIERE

DOMAINE DU COULET

FRANCE, RHÔNE, RHÔNE SEPTENTRIONAL

Le Domaine du Coulet s'étend sur 14 ha, sur les lieux dits Les Mazards, Les Reynards, Les Arlettes, Les Eygas et Pieds la vigne. Il a été créé en octobre 1999 par Mathieu Barret, avec l'ambition de réaliser le plus naturellement possible des vins exprimant au mieux leur terroirs. Le choix de l'agriculture biologique en 2000, puis biodynamique en 2001 s'est imposé de lui-même; l'idée étant de travailler la vigne au sein de son biotope afin qu'elle se renforce et s'adapte à toutes les attaques nuisibles à son hygiène, en ayant le moins possible recours à des soins palliatifs extérieurs. Ainsi le raisin le plus sain et à bonne maturité minimise les « manipulations » mécaniques, et donc humaines, lors de la vinification garantissant en quelque sorte son immunité jusque dans la mise en bouteille (et si l'on sait le conserver, jusqu'à l'ouverture de cette même bouteille!).

[Découvrez le Domaine du Coulet](#)

DANS LA VIGNE

Superficie totale: 5 hectares

Sol: Argilo-Calcaire et basaltique

Encépagement: Syrah 100%

Rendement: 35-40 hl/ha

Vendange: Manuelle en cagettes

DANS LE CHAI

Vinification: La vendange est égrappée puis pigée, certaines années.

Élevage: levures indigènes, fermentation par remontages en cuve béton, soutirage et élevage de 12 mois sans soufre, mises en bouteilles avec 2 g/hl de soufre sans filtration ni collage. Une petite partie des raisins est aussi vinifiée en barriques dans le but de l'arrondir et non de le boiser.

MODE D'EMPLOI

Service: 16-17°C

Potentiel de garde: 5 ans

Notes de dégustation: Il présente une couleur sombre, un nez marqué par le fruit cuit. Il offre une bouche bien structurée et gourmande.

À table avec: Jarret d'agneau, Tajines, braisés, grillades.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca