



Cornas
Les Terrasses du Serre
2004
Domaine du Coulet
(Matthieu Barret)

Caractéristiques

Région :	Rhône Nord
Appellation :	Cornas
Encépagement :	Syrah
Age moyen des vignes :	
Sous-sol :	Granitique ancien très dégradé
Situation :	En coteaux (les Arlettes et les Reynards)
Production moyenne :	2800 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	17 hl/ha
Vinification :	Eraflage total, fermentation en fûts, levures indigènes
Elevage :	15 mois en fûts
Vinificateur :	Matthieu Barret
Propriétaire :	Domaine du Coulet

Analyse

Visuel :	Robe grenat très sombre.
Olfactif :	Le nez est intense et complexe. Les fruits rouges très mûrs et les épices (cannelle, poivre blanc) sont mélangés à des senteurs balsamiques et fumées. Le tabac blond devient intense au fur et à mesure de l'aération dans le verre.
Gustatif :	La bouche est massive et extrêmement dense. La matière inouïe du vin envahit le palais et développe une superbe minéralité épicée. La fraîcheur et la droiture du vin prolongent la bouche vers une incroyable finale en queue de paon.
Global :	Assurément un des plus grand Cornas du millésime 2004. Extrême et issu d'une impeccable matière première ce vin combine pureté, densité et élégance. Une révélation !

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2015
Prix estimé à ce jour :	50.40 € TTC – Tarif Club : 44.40 € TTC
Accords mets - vin :	Chevreuril sauce Grand Veneur
Service :	Carafier 1/2 heure avant de servir à 17 °C