



Véronique et Jean Attard
vignerons à Cabrières (34)
Languedoc



vero.attard@mascoris.com

jean.attard@mascoris.com

gsm +33 674 148 891

3 rue du Dauphiné
34170 Castelnau-le-Lez
FRANCE

Atout Pic 2011

AOC Coteaux du Languedoc
Cabrières

Nouvelle cuvée

Niché au creux du pic de Vissou, le domaine du Mas Coris s'étend sur 7 hectares : quatre hectares de garrigue et de bois et trois hectares de vignes qui profitent ainsi d'un environnement préservé et d'une belle biodiversité. C'est dans ce cadre d'exception que s'expriment les trois cépages cultivés, syrah, grenache et cinsault. Ce vignoble, en pleine maturité, a entre 35 et 60 ans. Il est conduit selon les règles de l'agriculture biologique.

Particularités du terroir

Ces parcelles sont situées à 200 mètres d'altitude, gage d'une bonne amplitude thermique entre la journée et la nuit, permettant une meilleure préservation des qualités aromatiques des raisins, surtout lors de leur maturation.

Le sous-sol, composé en grande partie de schistes gréseux (ou schistes carbonatés), est très représentatif de l'aire d'appellation AOC Cabrières.

Dégustation

Jolie robe, brillante. Ce vin est d'humeur joyeuse, avec une belle expression aromatique fruitée. On y retrouve aussi le tempérament du terroir si particulier des schistes de Cabrières, avec une bouche charnue, ample et généreuse. Un vin pour éveiller les sens (et plus si affinités).

Cépages de « Atout Pic »

50 syrah - rendement 18 hl/ha

40 % cinsault - rendement 18 hl/ha

10 % grenache - rendement 18 hl/ha

Culture :

Nouvelle parcelle en voie de conversion

Apport de compost

Labours

Ebourgeonnage strict, taille courte

Maitrise des rendements

Vendanges manuelles

Vinification :

Chaque parcelle est vinifiée séparément

Egrappage minutieux, pas de foulage

Remontages quotidiens, pigeages en fonction de la dégustation.