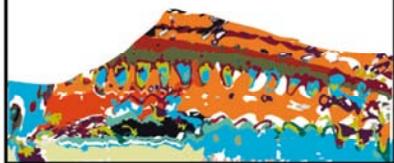


# Mas Coris



## Atout Pic blanc 2015

AOP Languedoc

**Véronique et Jean Attard**  
Vignerons à Cabrières (34800)  
Languedoc - France

Le blog : [mas-coris.com](http://mas-coris.com) - Le site : [www.mascoris.com](http://www.mascoris.com)



Le Mas Coris, c'est un partage équitable de l'espace : 4 hectares de garrigue et de bois et presque 4 hectares de vignes. C'est aussi un environnement préservé (classé Natura 2000) et une belle diversité, au creux du Pic de Vissou, à Cabrières en Languedoc.

C'est dans ce cadre exceptionnel que s'expriment huit cépages : syrah, grenache et cinsault pour le rouge et le rosé ; vermentino, viognier, grenache blanc, roussanne et clairette pour les blancs.

Ce vignoble est cultivé en bio, avec une volonté de privilégier, à la vigne comme au chai, l'authenticité et la qualité.

### 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 AOP Cabrières.

### Dégustation

Robe pâle aux reflets verts.

Cet Atout Pic blanc 2015 a gagné en délicatesse et en expressivité. On retrouve les caractéristiques de la clairette maintenant tempérées par des cépages plus frais.

Le nez évoque les fleurs blanches, le lys avec des touches plus originales de verveine et de thé vert.

En bouche, les épices (curry, coriandre) apportent de la fraîcheur. Ce millésime réussit l'exploit d'être à la fois vineux et dynamique.

Ce vin pourra accompagner un tourteau tout simplement dégusté avec du pain et du beurre salé ou bien un lapin à la crème.

### Cépages de Atout Pic

Clairette 75 %, Vermentino 15 %, Grenache blanc 5 %, Roussanne 3%, Viognier 2%

### Culture

Apport de compost, labours  
Ebourgeonnage strict, taille courte  
Maîtrise des rendements

### Vendanges manuelles

**Vinification :** Chaque parcelle est vinifiée séparément.  
Pressurage direct, contrôle des température.

**Véro :** port. + 33 674 148 891

[byvero34@gmail.com](mailto:byvero34@gmail.com)

**Jean :** port. + 33 614 410 6 44

[jeanattard54@hotmail.com](mailto:jeanattard54@hotmail.com)

3 rue du Dauphiné  
34170 Castelnau le Lez

