



# Atout Pic 2015

AOP Languedoc - Cabrières

**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

La robe est colorée, grenat.

On retrouve la Méditerranée dans ce vin qui développe des arômes de fruits rouges, de réglisse, de poivre.

Ce registre balsamique est équilibré par une finale graphite qui conforte la fraîcheur de la bouche.

Avec un peu d'audace, ce vin saura accompagner un steak de thon, avec un coulis de tomates et poivrons, et plus classiquement un rôti de porc aux pruneaux.

## Cépages de Atout Pic

Syrah 40 %  
Grenache 35 %  
Cinsault 25 %

## Culture :

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

## Vendanges manuelles

**Vinification :** Chaque parcelle est vinifiée séparément.

Egrappage minutieux, pas de foulage.

Remontages quotidiens, pigeages en fonction de la dégustation.

**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