

Mas Coris



Véronique et Jean Attard  
vignerons à Cabrières (34)  
Languedoc



byvero34@gmail.com

gsm +33 674 148 891

3 rue du Dauphiné  
34170 Castelnau-le-Lez  
FRANCE

## Bouteilles à la mer 2011

**La suite de Première Vague,  
est enfin là !**

AOC Coteaux du Languedoc  
Cabrières

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

La robe est colorée, brillante et d'un beau rubis. Nez intense, de confiture de fruits noirs (cassis, cerise), laissant s'épanouir à l'aération des notes de garrigue, de cade, de cacao et de moka. Cette belle expression s'allie à un généreux volume en bouche et des tanins onctueux. A partager sur une côte de boeuf grillée aux sarments de vigne.

### Cépages de « Bouteilles à la mer »

50 % grenache - rendement 18 hl/ha

30 % cinsault - rendement 18 hl/ha

13 % syrah - rendement 18 hl/ha

7 % syrah élevée un an en barrique

### Culture :

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.