



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

« La coulée douce » 2010

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

Le nez s'ouvre sur des notes de pêche de vigne, de groseille et de cerise. La bouche est tout à la fois gourmande et fraîche et il est bon de se laisser emporter par sa douceur en finale.

Vin de partage et de belle table, à servir au son des cigales ou des vagues sur un loup grillé aux herbes de Provence.

Cépages de «La coulée douce»

70 % cinsault - rendement 15 hl/ha

30 % grenache - rendement 15 hl/ha

Culture :

Apport de compost

Labours

Ebourgeonnage strict, taille courte

Maitrise des rendements

Vendanges manuelles

Vinification :

Chaque parcelle est vinifiée séparément

Pressurage direct

Elevage 6 mois en cuve