



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

La coulée douce 2011

Elle vous a plu ?
on continue !

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

Rose pâle, aux reflets délicatement violines. Le nez est élégant, laissant s'épanouir des notes douces de framboises, groseilles, cerises et pêches de vigne. La bouche allie rondeur à l'attaque et équilibre sur la fraîcheur. Vin d'harmonie et de partage pour les instants de détente.

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
Maîtrise des rendements

Vendanges manuelles

Vinification :

Pressurage direct avec contrôle des températures