



Véronique et Jean Attard
vignerons à Cabrières (34)
Languedoc



byvero34@gmail.com

gsm +33 674 148 891

3 rue du Dauphiné
34170 Castelnaud-le-Lez
FRANCE

Pic de Vissou 2010

Nouvelle cuvée élevée en barriques 18 mois

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

Sa robe est noire, profonde. Le nez est intense et puissant, exprimant d'abord de belles notes épicées, réglissées, puis plus minérales, de pain grillé, de café et de confiture de cerise. En écho au majestueux Pic éponyme, ce vin impose sa stature et sa force en bouche, droite et imperturbable, et aux tanins parfaitement texturés. Ce vin doit être bu avec le plus grand respect et peut être servi sur des aiguillettes de canard au poivre vert, un carré d'agneau de pré-salé, un coeur de Neufchatel.

Cépages de « Pic de Vissou »

55 % syrah élevée 18 mois en barrique - rendement 13 hl/ha

30 % grenache élevé un an en barrique - rendement 13 hl/ha

10 % syrah 2011 - rendement 18 hl/ha

5 % grenache 2011 - rendement 18 hl/ha

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.