



Véronique et Jean Attard
vignerons à Cabrières (34)
Languedoc



Véro : port. +33 674 148 891
byvero34@gmail.com

Jean : port. +33 614 410 644
jeanattard54@hotmail.com

www.mas-coris.com

Pic de Vissou 2011

AOP 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

Robe profonde, sombre.

Vin riche et complexe avec des notes de fruits noirs, de zéa, de graphite et de poivre. La bouche est élégante, ample. L'élevage en barrique apporte de la complexité avec des notes de tabac, de moka, de caramel et met en valeur ce vin. Classieux.

Cépages de « Pic de Vissou »

60 % syrah vieillie un an en barrique
25 % grenache vieilli un an en barrique
15 % syrah- grenache 2012

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.