



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 Castelnaud-le-Lez  
FRANCE

## « Première vague » 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

Robe colorée et nez expressif. Ce vin dévoile vite son fort tempérament : notes intenses de confiture de cerise noire, de poivre, de cacao et de café. Mais sans se laisser impressionner, on sera tout à fait charmé par sa bouche onctueuse enrobée, parfaitement équilibrée.

A savourer sur une pièce de boeuf et sa tapenade de poivron rouge.

### Cépages de «Première vague»

50 % grenache - rendement 15 hl/ha

30 % cinsault - rendement 15 hl/ha

20 % syrah élevée 4 mois en barriques - rendement 15 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.