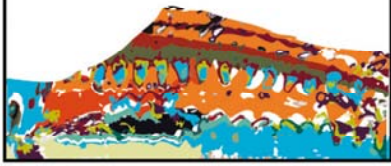


Mas Coris



Pic de Vissou blanc 2014

AOP Languedoc

Véronique et Jean Attard
Vignerons à Cabrières (34800)
Languedoc - France

Le blog : mas-coris.com - Le site : www.mascoris.com



Le Mas Coris, c'est un partage équitable de l'espace : 4 hectares de garrigues et de bois et presque 4 hectares de vignes. C'est aussi un environnement préservé (classé Natura 2000) et une belle diversité, au creux du Pic de Vissou, à Cabrières en Languedoc.

C'est dans ce cadre exceptionnel que s'expriment huit cépages : syrah, grenache et cinsault pour le rouge et le rosé ; vermentino, viognier, grenache blanc, roussanne et clairette pour les blancs.

Ce vignoble est cultivé en bio, avec une volonté de privilégier, à la vigne comme au chai, l'authenticité et la qualité.

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 AOP Cabrières.

Dégustation

Belle robe pâle aux reflets verts.

Nez expressif et complexe : fruits blancs, badiane, grains de coriandre, poivre, pain grillé.

Bouche fraîche, dynamique, suave.

Cépages de Pic de Vissou blanc

60 % vermentino, 20 % grenache blanc

10 % roussanne, 10 % viognier

Culture :

Apport de compost, labours

Ebourgeonnage strict, taille courte

Maitrise des rendements

Vendanges manuelles

Vinification : Pressurage direct avec contrôle des températures.



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

Jean : port. + 33 614 410 6 44
jeanattard54@hotmail.com

3 rue du Dauphiné
34170 Castelnau le Lez