



Pic de Vissou 2014

AOP Languedoc - Cabrières

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 garrigue 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

Robe rubis sombre.

Le chemin pour arriver au sommet de ce Pic de Vissou est ardu. Il est parsemé de framboises et de griottes (sous forme de confiture), de poivre, de cacao avec une touche de moka et de grillé.

La bouche est onctueuse et sait pourtant restée délicate. Le 2014 est une belle expression d'un millésime frais mais mûr et d'un élevage impeccable.

À servir avec une côte de bœuf juste saisie, un agneau de 7 heures ou un fondant au chocolat noir.

Cépages de Pic de Vissou (dont 10 % de vendanges 2015)

Syrah 55 %
Grenache 22 %
Cinsault 23 %

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.



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