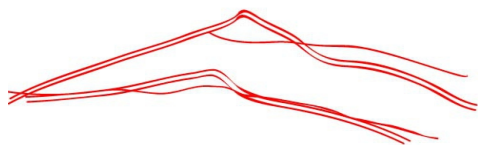


Véronique et Jean Attard

MAS CORIS



Vignerons bio à Cabrières (34)
Languedoc - France

Atout Pic 2016

AOP Languedoc - Cabrières

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

Serait-ce parce que l'Atout gagne à tout coup que, même ce vin, s'installe à un niveau qualitatif élevé. On perd un peu de charme mais on gagne de la concentration, en couleur, en expression aromatique (encre, cerise, poivre, zan). La bouche reste davantage dans l'exprit : tonique et fraîche. Quand on parle de buvabilité..

Cépages de Atout Pic

Syrah 40 %
Cinsault 40 %
Grenache 20 %

Culture :

Apport de compost
Ebourgeonnage strict, taille courte

Vendanges manuelles en caisses

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