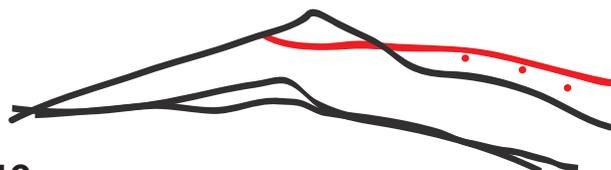


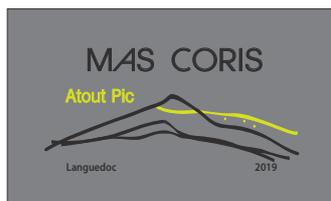
MAS CORIS

Véronique et Jean Attard



ATOUT PIC BLANC 2019

AOC Languedoc
Vin biologique certifié



Dégustation

Apparu un an plus tard que Pic de Vissou blanc, Atout Pic blanc a trouvé sa place dans la gamme. L'apport de la clairette et de sa rondeur dans l'assemblage vermentino-grenache blanc-roussanne-viognier n'y est pas pour rien. Très vite, se révèlent des arômes de fleurs blanches, de poire fraîche, de poivre blanc et de cédrat. La bouche est harmonieuse, bien dessinée et saline.

Terroir

Les parcelles pour cette cuvée ont entre 10 et 35 ans. Rendement entre 18 et 25 hectos par hectare. Elles sont situées à 200 mètres d'altitude, gage d'une bonne amplitude thermique entre la journée et la nuit. Ce qui permet 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 Languedoc-Cabrières.

Culture

Biologique certifiée par Écocert.
Pas de labour, apport d'engrais organique (environ 500 kg/ha).

Vendanges

Manuelles en caissettes de 18 kg. Tri si besoin dans la parcelle.

Vinification

En cuves inox.
Vendanges avec moyenne des maturités.
Pressurage direct avec contrôle des températures.
Débourbage à 10-11°
Fermentation à 14-16°

Élevage

Quatre mois en cuves inox.

Quantité

1140 cols

Cépages

Grapes variety

Clairette 40%
Vermentino 40 %
Grenache 10 %
Roussanne et
Viognier 10 %

Titre alcoolique

Alcohol by volume

13 %

Température de service

Service temperature

9° à 12°C

Potentiel de garde

Keeping potential

1 à 5 ans / years

Volume 75 cl

Mis en bouteille au domaine

Estate bottled

Une fois par an, en mars

Once a year, in march

www.mascoris.com - www.mas-coris.com

Véronique +33 (0) 674 148 891 - veromascoris@gmail.com - Jean + 33 (0) 614 410 644 - jeanattard54@gmail.com