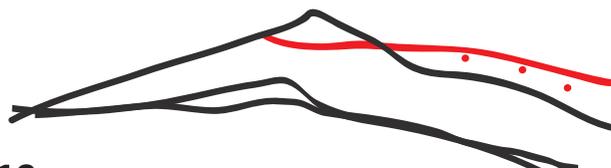


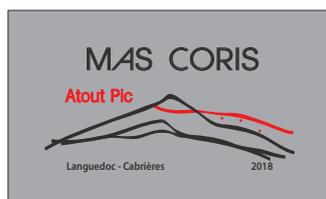
MAS CORIS

Véronique et Jean Attard



ATOUT PIC ROUGE 2018

AOC Languedoc-Cabrières
Vin biologique certifié



Cépages

Grapes variety

Cinsault 36 %
Grenache 34 %
Syrah 30 %

Titre alcoolique

Alcohol by volume

14 %

Température de service

Service temperature

15° à 17°C

Potentiel de garde

Keeping potential

6 ans / years

Volume 75 cl

Mis en bouteille au domaine

Estate bottled

Une fois par an, en mars

Once a year, in march

Dégustation

Jolie robe carmin.

Le nez est éclatant sur la fraise garriguette, le cassis, le thym et le romarin.

En bouche, on retrouve toute une panoplie de fruits noirs qui se marient harmonieusement.

La finale est fraîche et minérale, deux caractéristiques des vins du terroir de Cabrières.

Terroir

Les parcelles pour cette cuvée ont entre 35 et 65 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.

Chaque cépage est vinifié séparément.

Léger foulage.

Égrappage et tri minutieux avant la mise en cuve.

Macération traditionnelle.

Cuaison de deux à trois semaines avec contrôle des températures.

Remontages et pigeages en fonction de la dégustation.

Élevage

Six mois en cuve inox

Quantité

2300 cols

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