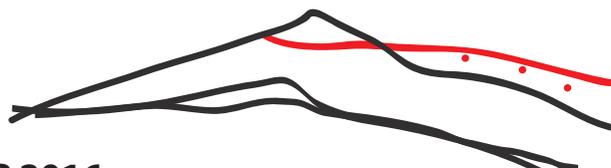


# MAS CORIS

Véronique et Jean Attard



**BOUTEILLES À LA MER 2016**

AOC Languedoc-Cabrières  
Vin biologique certifié



## Cépages

### *Grapes variety*

Syrah 60 %

Grenache 20 %

Cinsault 20 %

## Titre alcoolique

### *Alcohol by volume*

14 %

## Température de service

### *Service temperature*

15° à 17°C

## Potentiel de garde

### *Keeping potential*

1 à 9 ans / years

**Volume** 75 cl

## Mis en bouteille au domaine

### *Estate bottled*

Une fois par an, en mars

*Once a year, in march*

**Dégustation** : Dans la gamme des "Bouteilles à la Mer", ce millésime 2016 confirme son beau niveau qualitatif.

Le nez s'est épanoui dès la mise en bouteille, effectuée en mars 2017.

On retrouve la pivoine, la mûre de ronce, la cerise (burlat) et la touche de charbon de bois.

La bouche s'est déliée et a rapidement gagné en maturité.

**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** : 2000 cols

[www.mascoris.com](http://www.mascoris.com) - [www.mas-coris.com](http://www.mas-coris.com)

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