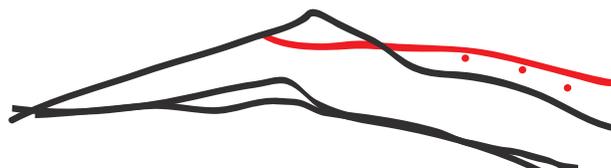


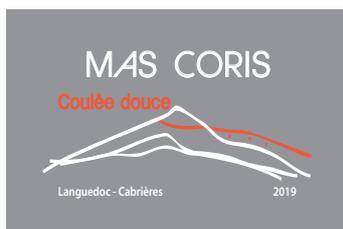
MAS CORIS

Véronique et Jean Attard



COULÉE DOUCE 2019

AOC Languedoc-Cabrières
Vin biologique certifié



Cépages
Grapes variety
Cinsault 70 %
Grenache 30 %

Titre alcoolique
Alcohol by volume
13,5 %

Température de service
Service temperature
9° à 11°C

Potentiel de garde
Keeping potential
2 ans / years

Volume 75 cl

Mis en bouteille au domaine
Estate bottled
Une fois par an, en mars
Once a year, in march

Dégustation

Une très belle robe pour ce millésime, à peine plus soutenue que les années précédentes. Le nez reste sur un peu sur une discrète retenue, que l'aération efface très rapidement.

Les arômes de groseille, cerise et pomelo sont au rendez-vous. La bouche est très désaltérante, comme il se doit pour un vin rosé de qualité..

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.

Vendanges avec moyenne des maturités.

Pressurage direct avec contrôle des températures.

Débourbage à 10-11°

Fermentation à 14-16°

Élevage

Six mois en cuve inox

Quantité

1380 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