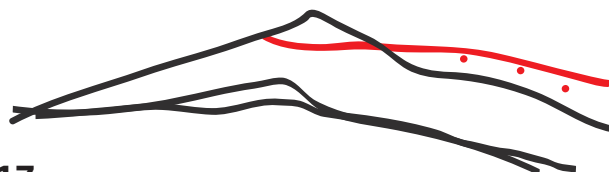


# MAS CORIS

Véronique et Jean Attard



**ÇA C'EST JULOU !!! 2017**

AOC Languedoc-Cabrières  
Vin en conversion vers l'agriculture biologique



**Dégustation** : Robe sombre.

D'abord le nez se fait discret. Ensuite viennent les arômes de mûres, de coulis de cassis, d'encre d'écolier.

"Ça c'est Julou !!!" est un vin qui se dévoile au fur et à mesure de la dégustation. Les notes de fruits noirs, de garrigue, de café révèlent toute la richesse et l'originalité de ce vin.

**Cépages**

**Grapes variety**

Cinsault 40 %

Grenache 35 %

Syrah 25 %

**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*

**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** : 1200 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)