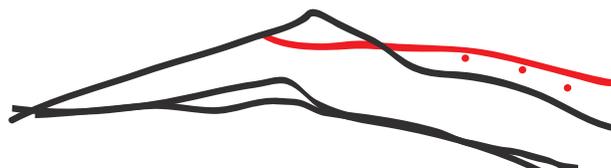


# MAS CORIS

Véronique et Jean Attard



**TÉTHYS 2015**

AOC Languedoc-Cabrières  
Vin biologique certifié



## Cépages

### *Grapes variety*

Syrah 60 %

Cinsault 40 %

## Titre alcoolique

### *Alcohol by volume*

14 %

## Température de service

### *Service temperature*

15° à 17°C

## Potentiel de garde

### *Keeping potential*

20 ans / years

**Volume** 75 cl

## Mis en bouteille au domaine

### *Estate bottled*

Une fois par an, en mars

*Once a year, in march*

**Dégustation** : Après la musique de Mozart, le silence est encore de Mozart. Voilà un vin qui aurait lâché ses origines languedociennes pour aller flirter avec les côtes de Nuits ou d'ailleurs. D'ailleurs, la reine de la Nuit l'aurait chanté avec énergie. Elle aurait loué la robe scintillante (comme les étoiles), le nez floral et exotique (comme un marché persan), enlevé (comme les courtisanes du Sérail), qui marie (comme Figaro) des arômes floraux et minéraux (comme le tombeau du Commandeur). Mais en plus gai, c'est Don Juan.

**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** : quatre mois en cuve inox puis douze mois en barriques de chêne français de 1 à 4 vins.

**Quantité** : 400 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)