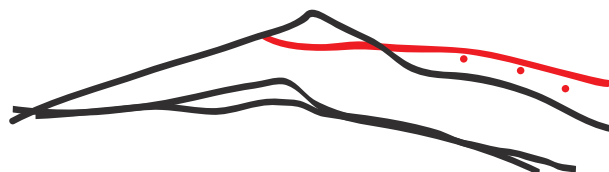


# MAS CORIS

Véronique et Jean Attard



**TÉTHYS 2019**

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

La complexité de cette quatrième version de Téthys (après les millésimes 2012, 2013 et 2015) se révèle, au nez, à la faveur de touches originales de liqueur de mûre, de fève de cacao, de café ristretto, auxquelles s'ajoute une pointe de romarin. Sans surprise, la bouche est pleine, puissante et fraîche. C'est un vin profond qui donne du bonheur et fait briller les yeux, alors que, pendant ce temps, les continents dérivent, peinarads !

## 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.  
Cuvaion 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**  
**300 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)