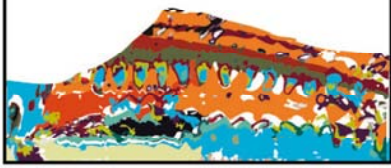


# Mas Coris



## Pic de Vissou blanc 2013

AOP Languedoc - Cabrières

Véronique et Jean Attard  
Vignerons à Cabrières (34800)  
Languedoc - France

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



Le Mas Coris, c'est un partage équitable de l'espace : 4 hectares de garrigues et de bois et presque 4 hectares de vignes. C'est aussi un environnement préservé (classé Natura 2000) et une belle diversité, au creux du Pic de Vissou, à Cabrières en Languedoc.

C'est dans ce cadre exceptionnel que s'expriment huit cépages : syrah, grenache et cinsault pour le rouge et le rosé ; vermentino, viognier, grenache blanc, roussanne et clairette pour les blancs.

Ce vignoble est cultivé en bio, avec une volonté de privilégier, à la vigne comme au chai, l'authenticité et la qualité.

### Particularités du terroir

Ces parcelles sont situées à 200 mètres d'altitude, gage d'une bonne amplitude thermique entre la journée et la nuit, permettant 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 AOP Cabrières.

### Dégustation

La robe est pâle.

Le nez est éclatant, sur des notes de citron confit, de poire, de gingembre, et révélant déjà une très belle complexité.

La bouche est fine, élégante, portée par une belle fraîcheur, poivrée et fleurie. Déjà remarquable pour cette première version d'une cuvée prometteuse.

### Cépages de Pic de Vissou blanc

50 % vermentino, 30 % grenache blanc

10 % roussanne, 10 % viognier

### Culture :

Apport de compost, labours

Ebourgeonnage strict, taille courte

Maitrise des rendements

### Vendanges manuelles

**Vinification :** Pressurage direct avec contrôle des températures.



Véro : port. + 33 674 148 891  
[byvero34@gmail.com](mailto:byvero34@gmail.com)

Jean : port. + 33 614 410 6 44  
[jeanattard54@hotmail.com](mailto:jeanattard54@hotmail.com)

3 rue du Dauphiné  
34170 Castelnau le Lez