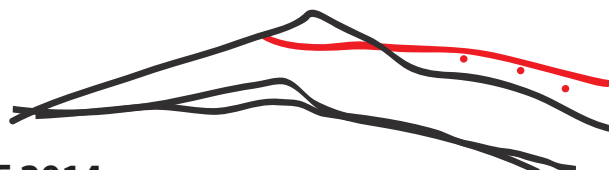


# MAS CORIS

Véronique et Jean Attard



**PIC DE VISSOU ROUGE 2014**

AOC Languedoc-Cabrières  
Vin biologique certifié



## Cépages

### *Grapes variety*

Syrah 55 %

Grenache 22 %

Cinsault 23 %

dont 10% vendanges 2015

## Titre alcoolique

### *Alcohol by volume*

14 %

## Température de service

### *Service temperature*

15° à 17°C

## Potentiel de garde

### *Keeping potential*

1 à 15 ans / years

**Volume** 75 cl

## Mis en bouteille au domaine

### *Estate bottled*

Une fois par an, en mars

*Once a year, in march*

**Dégustation** : Robe rubis sombre.

Le chemin pour arriver au sommet de ce Pic de Vissou est ardu. Il est parsemé de framboises et de griottes (sous forme de confiture), de poivre, de cacao avec une touche de moka et de grillé.

La bouche est onctueuse et sait pourtant rester délicate. Le 2014 est une belle expression d'un millésime frais mais mûr et d'un élevage impeccable.

À servir avec une côte de bœuf juste saisie, un agneau de 7 heures ou un fondant au chocolat noir.

**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** : 1300 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)