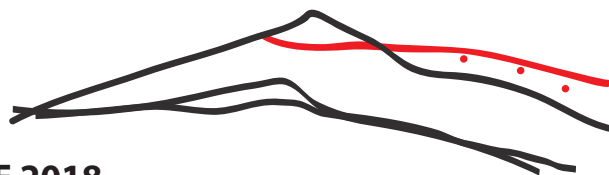


MAS CORIS

Véronique et Jean Attard



PIC DE VISSOU ROUGE 2018

AOC Languedoc-Cabrières
Vin biologique certifié



Cépages

Grapes variety

Syrah 60 %

Grenache 25 %

Cinsault 15 %

dont 10% vendanges 2017

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

L'équilibre du Pic de Vissou est toujours basé sur l'élégance et l'harmonie.

Le fruit et le bois se marient parfaitement. Prune, terre après la pluie, ardoise, cacao, poivre de Sichuan et mangue se répondent joliment dans ce millésime.

La bouche est ample, sans aucune lourdeur.

Un grand Pic de Vissou !

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.

Cuvaison 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

570 cols