



# Coulée douce 2015

## 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

Ce rosé a une robe pâle sur des reflets pétales de rose. Tout comme la robe, le nez prometteur ne pourra que s'épanouir. On retrouve déjà tout un assortiment de fruits d'été : les fraises des bois, le melon, la pêche de vigne et également le pomelo légèrement poivré.

La bouche est gourmande, très ronde.

La Coulée Douce 2015 est un rosé classique ET classieux, qui saura mettre en valeur des filets de daurade grillée, un chèvre frais. On reste dans le style élégant des millésimes antérieurs.

### Cépages de Coulée douce

70 % cinsault

30 % grenache

### 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

---

---

---