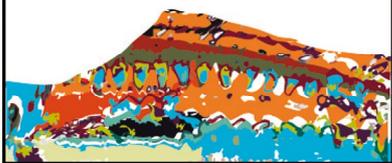


Mas Coris



Pic de Vissou 2012

AOP Languedoc - Cabrières

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

Le blog : mas-coris.com - Le site : www.mascoris.com



Le Mas Coris, c'est un partage équitable de l'espace : 4 hectares de garrigue 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

Robe sombre, aux reflets violet.

Le nez évoque la griotte, le cacao, la pivoine, la garrigue et est soutenue par des notes délicatement toastées.

La bouche est dense, puissante et les tanins sont déjà très soyeux. Vin parfaitement harmonieux, comme un exercice de style maintenant bien rodé par Jean et Véronique Attard.

Cépages de Pic de Vissou

70 % syrah

30 % grenache

Culture :

Apport de compost, labours

Ebourgeonnage strict, taille courte

Maitrise des rendements

Vendanges manuelles

Vinification : Chaque parcelle est vinifiée séparément.

Egrappage minutieux, pas de foulage.

Remontages quotidiens, pigeages en fonction de la dégustation.



Véro : port. + 33 674 148 891

byvero34@gmail.com

Jean : port. + 33 614 410 6 44

jeanattard54@hotmail.com

3 rue du Dauphiné

34170 Castelnau le Lez