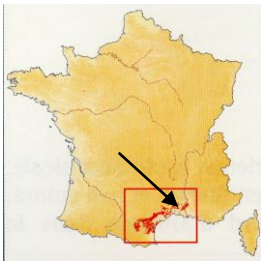
L'Antre Deux Verres
09 86 69 56 36
www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Corbières
Château Jérémie
Producteur : Domaine Paul Mas
https://www.paulmas.com/

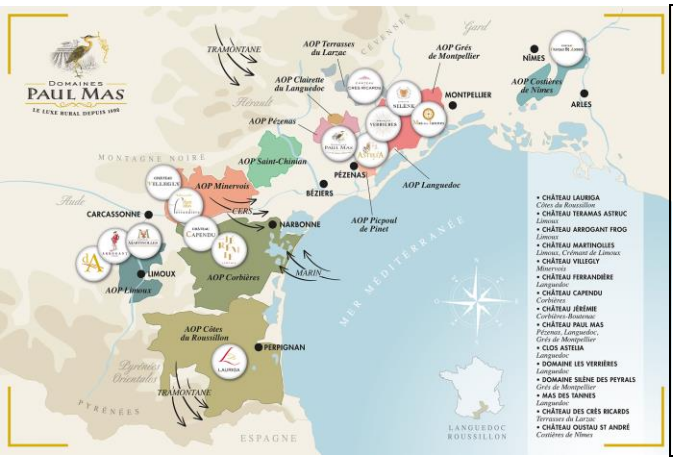


Région
Languedoc Roussillon
Sous région
Aude

Situation géographique
Nord de Montpellier, à 30 km du littoral méditerranéen.

Millésime

Note :



Principaux cépages
45 % carignan, 30 % grenache, 15 % syrah 10 % Mourvèdre

Terroir
Grès du Piedmont pyrénées, argile rouge.

Climat
Méditerranéen

Observations
□ A.O.C. depuis 1985.
□ L'A.O.C. existe en rouge, rosé et blanc.
□ Superficie de l'appellation de 11 500 Ha pour une production de 400 000 Hl/Ha soit un rendement moyen de 35 Hl/Ha.
□ Age de la vigne : 25 ans pour la syrah, 31 ans pour le Grenache, 51 ans en Carignan et 19 ans de Mourvèdre.
□ Certifié Terra Vitis.
□ Potentiel de garde de 5 à 10 ans.
□ Température de service : 18 °. A carafer

Examen visuel :
■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

Examen olfactif :
■ Intensité :
■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant □ Déplaisant □
■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	□	Viandes blanches	■
Charcuteries	■	Viandes rouges	■
Poissons	□	Fromages doux	■
Fruits de Mer	□	Fromages forts	■
Petits Gibiers	■	Desserts chocolat	■
Gros Gibiers	■	Desserts fruits	□

Originalité
Viandes en sauce, rôties ou grillées ainsi que la plupart des fromages.

Remarque :
Création du domaine en 2000 à partir de 35 Ha du domaine familial. Paul Mas possède, aujourd'hui, 15 domaines avec 1 500 Ha sous contrat et 850 Ha en propriété. 40 % du vignoble est conduit en culture biologique. 90 % des vins partent à l'export dans plus de 70 pays. 75 % du vignoble est conduit en terra vitis. Le domaine vinifie 120 000 Hl/Ha. Le domaine s'est lancé également dans l'oenotourisme.
Vinification séparée pour chaque cépage. Pour le Carignan, après un tri sélectif, les grappes intactes sont mises en cuve et soumises à une macération carbonique. Le Grenache et la Syrah ont une fermentation de 5 jours sous température contrôlée, suivi d'une macération de 3 semaines. Après la fermentation malolactique nous assemblons les vins. 30% du vin est ensuite élevé en barrique de chêne américain et français pendant 6 mois.