L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

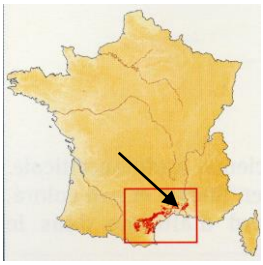
www.le-grand-restaurant.com

Appellation

A.O.C. Corbières Boutenac

Y de Jérémie

Producteur : Domaine Paul Mas
https://www.paulmas.com/



Région

Languedoc Roussillon

Sous région

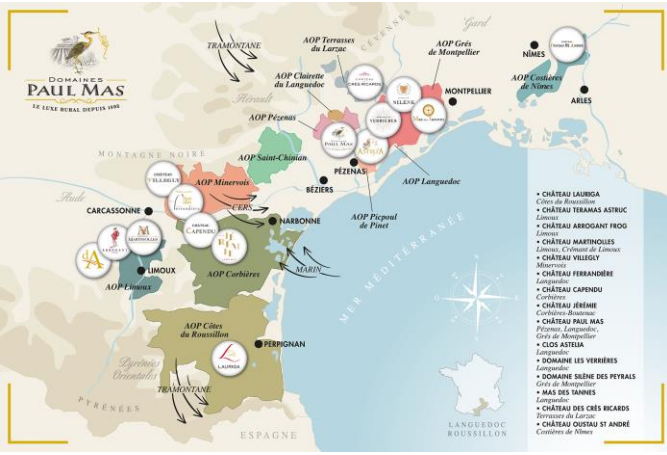
Aude

Situation géographique

Nord de Montpellier, à 30 km du littoral méditerranéen.

Millésime

Note :



Principaux cépages

55 % carignan, 25 % grenache, 20 % syrah

Terroir

Grès du Piedmont pyrénées, argile rouge.

Climat

Méditerranéen

Observations

□ A.O.C. depuis 2005.
□ Existe uniquement en rouge.
□ Superficie de l'appellation de 2 513 Ha pour une production de 45 à 54 Hl/Ha.
□ C'est l'un des terroirs les plus qualitatifs et c'est la seule appellation communale des Corbières.
□ Rendement moyen de l'exploitation : 35 Hl/Ha.
□ Production de 12 500 bouteilles par an.
□ Age moyen de la vigne : carignan 50 ans, grenache 30 ans et syrah 24 ans.
□ vignoble conduit en 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 :

Paul Mas possède 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.

Vinification séparée pour chaque cépage. Pour le Carignan (obligation de le ramasser manuellement), après un tri sélectif, les grappes intactes sont mises en cuve et soumises à une macération carbonique. Le Grenache et la Syrah fermentent 5 jours sous température contrôlée (28°C max), suivi d'une macération de 3 semaines. Après la fermentation malolactique nous assemblons les vins. 100% du vin est ensuite élevé en foudres neuf de 50hl.