



MAS LLOSSANES

# MAS LLOSSANES ROSÉ 2018

## PUR CINSAULT

IGP Côtes Catalanes

---

Robe rose pâle et brillante. Le nez raffiné est dominé par la fraise des bois qui laisse ensuite place à des notes florales et d'agrumes. En bouche les arômes épicés, de poivre et de cardamome se développent. La finale est juteuse, légèrement saline avec une agréable amertume.

Température de service : 8 - 10°C

### CÉPAGES

Pur Cinsault - Vignes de plus de 50 ans

### VIGNOBLE

En conversion à l'agriculture biologique et biodynamique depuis 2016.

Terroir d'arènes granitiques situé sur les communes de Tarerach et d'Arboussols en AOC Côtes du Roussillon. Altitude autour de 650 mètres.

### VENDANGE

Exclusivement manuelle, mi septembre 2018.

### VINIFICATION

Délicat pressurage direct en grappe entière. Refroidissement du mout à 14°C en cuve inox puis démarrage de la fermentation spontanée, sans inoculation. Après la fin de la fermentation alcoolique, le vin reste sur lies fines pendant 3 mois, au cours desquels il fera aussi sa fermentation malolactique.

### ÉLEVAGE

6 mois en cuve inox.

### ALCOOL

13% vol

### PRODUCTION

1.400 bouteilles

