



MAS LLOSSANES

DOTRERA 2016

IGP Côtes Catalanes

Belle couleur profonde, grenat.

Le nez est complexe et s'ouvre sur des notes de fruits des bois, de violette et de moka. Une bouche avec beaucoup de finesse, croquante et juteuse. Parfaite maturité des raisins sur des arômes de framboise et de cassis avec des tannins soyeux et un boisé subtil. Finale longue et fraîche.

Température de service : 16 - 18°C

CÉPAGES

Carignan(40%), Grenache(30%), Syrah(14%) et Chenanson(16%)
Vignes de 25 à 75 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. Altitude comprise entre 550 et 620 mètres.

VENDANGE

Manuelle, de fin septembre à mi-octobre 2016.

VINIFICATION

Après une courte macération à froid suivent deux semaines de fermentation spontanée avec levures indigènes. Le temps total de macération est d'environ trois semaines avec une extraction lente, délicate, et une température n'excédant pas 26°C. Après soutirage le vin de chaque lot et chaque cépage sera élevé séparément des autres. Les Grenaches restent en cuve inox pendant un an alors que les trois autres cépages de Dotrera sont élevés en barrique de 2^{ème} passage pendant un an. L'assemblage se fait après 12 mois d'élevage, et le vin s'affine encore pendant 3-4 mois en cuve avant mise en bouteilles.

ALCOOL

13 % vol

PRODUCTION

10.300 bouteilles et 300 magnum .