



# MAS LLOSSANES

## AU DOLMEN 2016

IGP Côtes Catalanes

Belle couleur grenat intense.

Le nez s'ouvre sur des arômes de baies rouges puis nous mène sur de délicates notes de violette. Le caractère épicé de la bouche est adouci par une agréable texture veloutée. La dégustation se termine par une finale d'une surprenante fraîcheur.

Température de service : 16 - 18°C

### CÉPAGES

Carignan (73%), Syrah (15%) et Chenanson (12%)  
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, début octobre 2016.

### VINIFICATION

Après deux à trois jours de macération à froid suivent 2 semaines de fermentation spontanée avec levures indigènes. L'extraction de la matière colorante et des tanins est gérée par des remontages fréquents mais délicats. Après soutirage le vin de chaque lot et chaque cépage sera élevé séparément des autres en cuve et en barrique de 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> passage. L'assemblage et la mise en bouteille se font après 12 mois d'élevage.

### ALCOOL

13% vol

### PRODUCTION

16.500 bouteilles