



MAS LLOSSANES

# PUR CARIGNAN

## 2017

IGP Côtes Catalanes

---

*Ce Pur Carignan est un vin d'exception. Fruit de nos meilleures parcelles, il est produit uniquement lors de millésimes remarquables, célébrant les plus belles expressions de ce grand cépage.*

*Robe rubis, profonde. Le nez révèle des notes intenses de fraise des bois, de violette et de cèdre. L'équilibre en bouche est parfait. Finesse et intensité s'enlacent dans ce vin. Des tannins soyeux soutiennent une finale fraîche, extrêmement longue sur des notes délicatement vanillées. Température de service : 16 - 18°c*

### CÉPAGES

Pur Carignan. Sélection parcellaire.

Vignes de 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 autour de 650 mètres.

### VENDANGE

Exclusivement manuelle, mi-octobre 2017.

### VINIFICATION

Après une courte macération à froid suivent deux semaines de fermentation spontanée avec levures indigènes. La macération totale dure trois semaines avec une extraction lente, délicate, et une température n'excédant pas 26°C. Après soutirage le vin est élevé en fûts de chêne pendant 14 mois. Puis il s'affine encore pendant 4 mois en cuve avant mise en bouteille.

### ALCOOL

14,5% vol

### PRODUCTION

Cuvée confidentielle: Seulement 800 bouteilles et 100 magnums et bouteilles grands volumes.

---

