

NOS VINS DE PROPRIÉTÉS MAS JANEIL LOW HISTAMINE 2016



DÉGUSTATION

Rouge rubis avec des reflets violets
Arômes de fruits noirs et d'épices.
Attaque fraîche et fruitée soutenue
par un volume soyeux et une finale
épiciée

SUGGESTIONS

Magret de canard grillé aux abricots
du Roussillon

TEMPÉRATURE

14 - 15 °C

CONSOMMATION

5 years

CÉPAGE

45% Grenache noir, 20% Carignan, 35% Syrah. Le Grenache noir, cépage traditionnel du Roussillon apporte fruit et rondeur. Le Carignan amène sa fraîcheur et ses notes sanguines. La Syrah nous donne équilibre et structure tannique.

VIGNOBLE

Terroir
Sol argilo-calcaire

Densité de plantation
3600 pieds/ha pour le Grenache et le Carignan, avec une taille courte en gobelet et 4000 pieds/ha pour la Syrah qui est palissée et taillée en cordon de Royat.

Climat
Type méditerranéen très venté (Été chaud et sec - Hiver doux). La tramontane y a élu domicile.

Age moyen des vignes
45 - 55 ans pour les Grenaches, 35-45 ans pour les Carignans, 15-20 ans pour les Syrahs.

Rendement
18 hL/ha.

Origine localisation
Nos vignes sont situées au Mas Janeil, au pied d'une falaise calcaire dominée par le château de Quéribus. Entre les villages de Maury et Tautavel, les sols résultent principalement de l'érosion du massif des Corbières.

ELABORATION

Vendanges
Manuelle, en cagettes de 18kg, au pic de maturité.

Vinification
Vinification: Macération préfermentaire à froid suivi d'une fermentation à 24°C avec peu de travail d'extraction afin de préserver fruit et fraîcheur.

Elevage
Dès la mi-novembre, l'assemblage des cépages est conservé en cuve béton parfaitement ouillée afin de préserver les arômes de fruits rouges et de garrigue. Le vin est filtré avant conditionnement à l'abri de l'air. Toutes les précautions sont prises pour protéger le vin vis-à-vis des oxydations et des déviations microbiologiques en bouteille.

LE MILLÉSIME

2016 est un millésime de vigneron, il a fallu être patient et attendre les pluies de mi-septembre qui ont débloquées les vignes, victimes des longs mois de sécheresse. Malgré de faibles rendements, nous avons travaillé afin d'éviter la sur extraction et préserver le fruit et la fraîcheur.