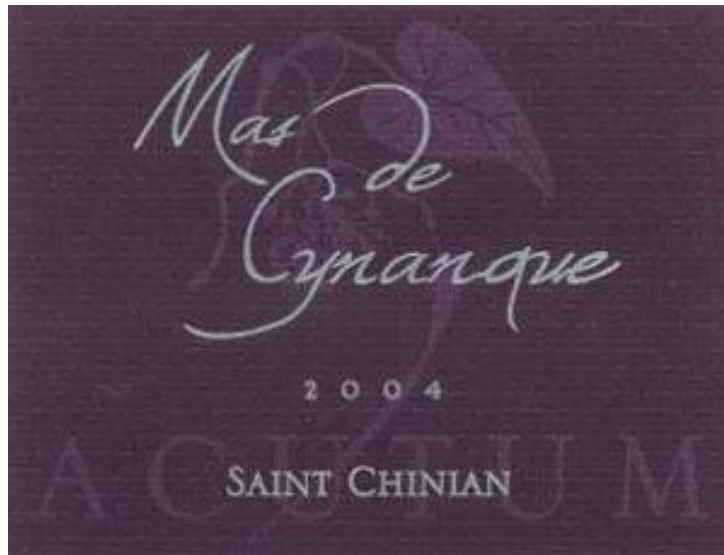


Mas de Cynanque

AOC SAINT CHINIAN - Cuvée Acutum



Sol:

Terrasses du Villafranchien argilo-calcaires sur lesquelles on retrouve des blocs de grès rouge qui font la particularité de ce terroir. Les sols rouge sombre accumulent de la chaleur et la restituent la nuit aux raisins, favorisant la maturation des baies.

Climat, exposition :

Climat méditerranéen bénéficiant de la fraîcheur des reliefs situés à proximité. Situé sur un coteau orienté sud-est, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement idéal.

Cépages :

Syrah 60%, Mourvèdre 20%, Grenache 10%, Carignan 10%.

Les parcelles dont sont issus ces raisins sont essentiellement constituées de vieilles vignes. Récoltés en légère surmaturité, ces raisins confèrent une concentration optimum à ce vin de garde.

Vignoble :

Le travail au vignoble est réalisé dans un grand souci de respect de l'environnement, du cep et du raisin. La qualité naturellement limitante du sol permet d'obtenir des rendements à l'équilibre de 15 à 20 hl/ha sur les parcelles destinées à la production de la cuvée Acutum. Les vignes palissées sont effeuillées côté nord. Les sols sujets à l'érosion ont été enherbés. Des apports d'amendements organiques permettent d'entretenir la vie microbienne et la structure des sols.

Vinification :

Les raisins sont vendangés manuellement, en caissettes. Le tri des grappes est effectué sur la parcelle. Après éraflage, la vinification se fait en petites cuves de 30 à 50 hl. L'extraction des polyphénols et des anthocyanes est réalisée par remontages et pigeages. Cuvaison de 3 à 4 semaines environ. Elevage de 12 mois en fûts, sur un assemblage de barriques neuves, de 1 et de 2 vins.

Dégustation :

La cuvée Acutum est un vin de garde puissant et concentré, et pourtant tout en finesse.
Nez toasté aux arômes de cerises, d'olive noirs, de fruits mûrs et d'épices douces.
Bouche pleine et élégante, aux notes de fruits mûrs, de moka et de cuir, légèrement grillés et vanillés.