

Mas de Cynanque

AOC SAINT CHINIAN - Cuvée Plein Grès



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 30%, Mourvèdre 30%, Carignan 30%, Grenache 10%.

Les parcelles dont sont issus ces raisins sont essentiellement constituées de vieilles vignes, dont des Carignans antérieurs à 1911.

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 25 hl/ha. 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 béton. L'extraction des polyphénols et des anthocyanes est réalisée par remontages et pigeages. Cuvaison de 3 semaines environ. Elevage cuve.

Dégustation :

La cuvée Plein Grès est un vin de garde alliant puissance et élégance.

Nez de cacao, cerise, mûre.

Bouche ronde et puissante aux notes de fruits mûrs et de réglisse.