

# Mas de Cynanque

AOC SAINT CHINIAN  
Cuvée Fleur de Cynanque rouge

---



## *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 :*

Carignan 60%, Grenache 30%, Syrah 10%.

Ramassés à maturité, ces raisins permettent de garder fruits et fraîcheur.

## *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 30hl/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 dans de petites cuves béton. L'assemblage des raisins se fait déjà en grande partie en cuve. L'extraction des polyphénols et des anthocyanes est réalisée par remontages et pigeages. Cuvaïson de 2 semaines environ. Elevage cuve.

## *Dégustation :*

Vin frais et souple, au fruit très présent.

Nez de griotte et de groseille, s'alliant de quelques notes toastées.

Bouche pleine et fraîche, aux notes de fruits rouges.