

Le Mas de l'écriture Fiche Technique

Écriture 2010

TERRASSES DU LARZAC- Appellation Languedoc Contrôlée

Vin en 2^e année de conversion BIO certification ECOCERT

Production :

3000 bouteilles de 75CL + 200 Magnum

Rendement moyen à l'Hectare : 23 HL

Aire de production et Terroir

2 Hectares en Terrasses du Larzac sur le

Terroir de Jonquières, Argilo-calcaire avec pierrailles cryoclastiques en surface. Altitude 110 à 130 mètres.

Culture:

Suivi météo avec station, Labours inter-ceps, effeuillage, vendanges en vert..

Assemblage :

Dominante : Syrah 75% Mourvèdre 25%

Le vin n'est ni collé ni filtré. Degré : 14%(vol)

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire spécifique.

Vendanges :

Manuelles réalisées par cépage et par parcelle uniquement le matin (7h00-13h00) avec double tri à la vigne et à la cave. 3 passages sont nécessaires : pour une recherche de la maturité optimale et il y a en général 15 jours d'écart entre chaque passage. Vendange rapide avec une équipe nombreuse.

Vinification :

Par parcelle et par cépage en cuve en cuve bois. La vendange est égrappée, extraction douce et macération longue 6 à 10 semaines. Pressurage doux au moyen d'un pressoir vertical hydraulique.

Elevage :

Dans un chai avec contrôle et régulation de la température et de l'hygrométrie l'élevage est réalisé uniquement en barriques de chêne français (Seguin-Moreau) de 600 litres (demi-muids).

Age moyen des barriques 5 ans. Durée de l'élevage : 12 mois en barriques et 3 mois en cuve d'assemblage.

Conditionnement :

Caisses de 12 bouteilles bordelaises, bouchon en liège naturel de 49x24 mm. Le vin est mis en bouteille au Mas une fois par an.