

# **Le Mas de l'écriture Fiche Technique**

## **Pensées 2011**

**Millésime en 3<sup>e</sup> année de conversion BIO par ECOCERT**  
**TERRASSES DU LARZAC – Appellation Languedoc contrôlée**

**Rendement moyen à l'Hectare : 27 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 en conversion Bio certifiée Ecocert :**

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

### **Assemblage :**

Dominante : Grenache 45%, Syrah 30%

Complétée par Cinsault 15% et Carignan 10%

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

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire spécifique issue pour la  
Syrah d'une parcelle de galets roulés.

### **Vendanges :**

Manuelles réalisée par cépage et par parcelle uniquement le matin (7h00-13h00)  
avec double tri à la vigne et à la cave.

Vendange rapide avec une équipe nombreuse.

### **Vinification :**

Par parcelle et par cépage en cuve inox (40 HL) et en cuve bois (50 HL) 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 :**

Cartons de 12 ou de 6 bouteilles bordelaises, bouchon en liège naturel de  
49x24 mm.

Le vin est mis en bouteille au Mas une fois par an.