

QUITTE OU DOUBLE 2017 BLANC

LE MAS DE MON PÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

L'unique cuvée de blanc du domaine est faite avec du Chasan, cépage typique du coin mais méconnu. Avec le Chasan, Frédéric fait des merveilles de finesse et de fraîcheur. Pour les curieux et les amateurs de grands blancs...

- Chasan 100%

Accords mets et vins

Ce joli blanc s'accordera parfaitement aux produits de la mer, fromages et se dégustera même seul en apéritif.

Détails

Domaine : Mas de mon Père

Couleur : Blanc

Effervescent : Non

Millesime : 2017

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chasan

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chasan 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Dégustation

Bouche : Frais, fruité, minéral, d'un bel équilibre

Garde : 5 ans

Température de service : 8° à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Mas de mon Père construit en 1981 prit naissance réellement en 2005, lors de la première vinification dans son enceinte. Le Mas se situe au pied du massif de la Malepère sur la commune d'Arzens dans le département de l'Aude. Le terroir argilo-calcaire est favorable aux cépages nobles dont la richesse en sucre des raisins apporte une maturité optimale. Le Mas de mon Père est une entité de cinq hectares de vignes à faibles rendements. Son encépagement se compose de Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carignan et Chasan. Le Mas de mon Père est un domaine suffisamment petit (5 hectares) pour permettre un bichonnage à l'extrême de toutes les étapes : culture biologique de la vigne, vendanges (manuelles triées à la vigne et au chai), vinification, élevage, mise en bouteilles. Rien n'est laissé au hasard et tout est surveillé au quart de tour. Chaque cep de vigne est taillé à la main, le feuillage contrôlé manuellement ainsi que le nombre de grappes par cep. Les différents cépages sont vinifiés séparément, à la parcelle dans des cuiviers inox de petits volumes (40hl,30hl,20hl,15hl) dans le but de réaliser le meilleur travail œnologique. Les cuvaisons sont surveillées quotidiennement, et le chapeau brisé lui manuellement, pour assurer une bonne circulation du moût, sans briser les pépins, qui relâcheraient des tanins secs. Ainsi nous élaborons des vins fins, avec beaucoup de matières, riches en couleur et à l'aromatique personnelle. Ce sont des vins qui possèdent un surcroît de complexité et une réelle identité.

