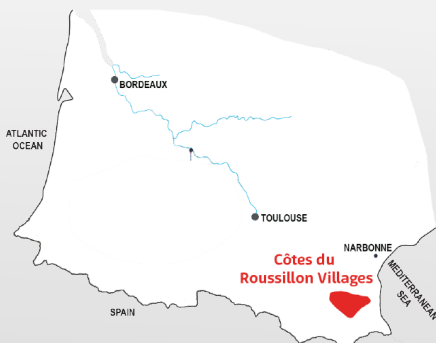


2020

L'hiver 2020 très pluvieux, avec des températures clémentes, nous a donné environ un mois d'avance par rapport à 2019. Le printemps lui aussi pluvieux, combiné à l'avance végétative, a apporté une grande pression mildiou nécessitant notre vigilance. Le mois de juin plus frais a permis de ralentir un peu l'avance prise. L'été a été chaud et sec avec des nuits fraîches ce qui a été l'idéal pour le murissement et une bonne qualité de raisin. 2020 est une très belle année pour les Syrah. Les mourvèdres moins concentrés que ces dernières années sont cependant très fruités.



APPELLATION

IGP Côtes Catalanes

CEPAGES

60% Syrah, 40% Grenache

VINIFICATION

Les raisins de Grenache et Syrah sont traditionnellement vinifiés dans de petites cuves en béton à température contrôlée. Afin d'optimiser le fruit et la souplesse du vin, l'extraction est douce, avec un remontage rapide effectué quotidiennement en début de fermentation. Elevage en cuve béton pour conserver les arômes de fruits rouges et de garrigue.



MAS D'É JANEIL

TERROIR

Un mélange de sols schisteux, ardoises et calcaires

DENSITE

3000 pieds/ha, gobelet et palissé.

ÂGE DE LA VIGNE

35 ans.

RENDEMENT

30 hl/ha.

PREMIER MILLESIME

2001

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur rouge vif avec des nuances violettes. Nez complexe aux arômes de mûres, de violette et de notes fumées. Bouche bien équilibrée, généreuse et souple. Caractère fruité très marqué. Finale avec des notes épicées et juteuses.

ACCORDS METS VIN

Viandes rouges grillées, plats de pâtes et fromages à pâte molle.

