



@masjaneil



masjaneil.com



@masjaneil

LES HAUTS DE JANEIL

GRENACHE & SAUVIGNON

2023

Le millésime 2023 a été marqué dans la région Languedoc Roussillon par un hiver et un printemps sans pluie, avec pour conséquence une sécheresse de plusieurs mois mettant en difficulté les vignes dans leur nutrition hydrique et minérale. L'absence d'eau a persisté en été avec quelques épisodes de pluie mineurs. Ainsi la vigne résistante et adaptée à ces climats méditerranéens a dû puiser une nouvelle fois dans ses réserves. Sur les trois dernières années, il y a eu un cumul de précipitation de 250 mm par an en moyenne, contre 700 mm dans les conditions normales. A ces niveaux, on s'approche des cumuls de pluie proches de certains déserts. Les vins de 2023 seront donc pour la plupart mûrs, puissants et concentrés avec des acidités faibles et des alcools élevés.

TERROIR

Mélange de sols schisteux, ardoises et calcaires.

CÉPAGES

70% Grenache
30% Sauvignon Blanc

ÂGE DES VIGNES

15-20 ans

DENSITÉ & RENDEMENT

4 000 pieds / ha
30 hL / ha

PREMIÈRE VENDANGE

2007

VINIFICATION

Dégustation des raisins pour décider du moment des vendanges. Macération sur les peaux pendant quelques heures. Soutirage. Ajout de levure. Fermentation alcoolique à températures contrôlées (16 - 18°C). Fermentation malolactique pour une partie. Élevage sur lies fines pendant 6 mois pour une partie.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, des arômes frais d'agrumes, de pomme granny et de poire apparaissent au nez. La bouche est volumineuse, et dotée d'une belle acidité. La finale est fraîche et saline.

ACCORDS METS / VIN

Salade de betteraves et noix, guacamole, lasagne aux légumes. Poisson grillé et aïoli, Anchois de Collioure.

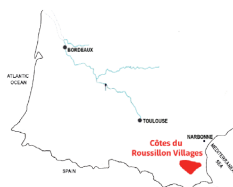
AWARDS

2017
90^{pts} James Suckling



APPELLATION

IGP Côtes Catalanes



MAS JANEIL