C2

2021

L'année 2021 restera dans les mémoires comme une année particulière, marquée par une forte instabilité météorologique. L'état général du vignoble a été difficile à maintenir, et c'est au prix d'efforts constants et d'une vigilance accrue que nous avons pu préserver toutes les qualités du vignoble. Le millésime 2021 est assez tardif mais l'état sanitaire des baies est très bon, bien que plus petites que les années précédentes, leur teneur en sucre est remarquable, et les nuits fraîches ont permis de conserver des taux élevés d'acide malique et une belle maturité phénolique.

APPELLATION
IGP Côtes Catalanes

CÉPAGES
85 % Syrah, 15 % Viognier

VINIFICATION
Cette cuvée est un assemblage de Syrah et de Viognier. Les deux cépages sont récoltés ensemble, la Syrah est égrappée et co-vinifiée avec le Viognier non égrappé. Les raisins sont d'abord travaillés à basse température. Un levain est incorporé 48 heures après l'encuvage afin que le démarrage de la fermentation et la montée en température soient rapides. La vinification se fait à une température de 25°C et est suivie d'une macération à 30°C avec bâtonnage des lies. Un élevage rapide en amphore permet d'affiner les tanins et de renforcer la minéralité.

MAS JANEIL

TERROIR
Argile calcaire.

DENSITÉ
4000 pieds/ha, gobelet

AGE DES VIGNES
35 ans.

RENDEMENT
30 hl/ha.

PREMIER MILLÉSIME
2020

NOTES DE DÉGUSTATION
Couleur brillante avec des notes de cerises fraîches. Nez épicé, mêlant poivre, réglisse et pamplemousse. L'attaque est fraîche, croquante, le milieu de bouche minéral et la finale marquée par des notes de zeste de pamplemousse.

ACCORDS METS-VIN
Foie Gras aux figues, boudin catalan, canard à l'orange, Camenbert, fromage Neufchatel.

ORGANIC WINE