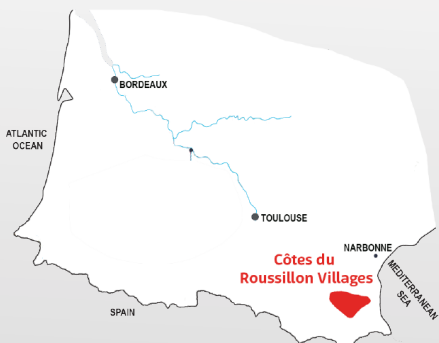


2021

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

CEPAGES

70 % Grenache, 30% Sauvignon Blanc

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.



MAS JANEIL

TERROIR

Un mélange de sols schisteux, ardoises et calcaires

DENSITE

4000 pieds/ha, gobelet et palissé.

ÂGE DE LA VIGNE

15-20 ans.

RENDEMENT

30 hl/ha.

PREMIER MILLESIME

2007

NOTES DE DEGUSTATION

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.

