

Mas de Cynanque

AOC SAINT CHINIAN – Cuvée Althea

Sol :

Terrasses du Villafranchien argilo-calcaires sur lesquelles on retrouve des blocs de grès rouge qui font la particularité de ce terroir. Les sols rouge sombre accumulent de la chaleur et la restituent la nuit aux raisins, favorisant la maturation des baies.

Sucre résiduel <1g/l.

Climat, exposition :

Climat méditerranéen bénéficiant de la fraîcheur des reliefs situés à proximité. Situé sur un coteau orienté sud-est, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement idéal.

Cépages :

Roussanne 40%, Vermentino 30%, Grenache blanc 30%.
Ces raisins sont issus de parcelles récemment plantées.

Vignoble :

Le travail au vignoble est réalisé en agriculture biologique, dans un grand souci de respect de l'environnement, du cep et du raisin. La qualité naturellement limitante du sol permet d'obtenir des rendements à l'équilibre de 15 hl/ha sur les parcelles destinées à la production de la cuvée Althea. Les vignes palissées sont effeuillées côté nord. Les sols sujets à l'érosion ont été enherbés. Des apports d'amendements organiques permettent d'entretenir la vie microbienne et la structure des sols.

Vinification :

Les raisins sont vendangés manuellement, en caissettes. Le tri des grappes est effectué sur la parcelle. Après pressurage, la fermentation se fait en fûts de 500l et en petite cuve thermorégulée. L'élevage est de 10 mois en fûts avec batonnage des lies les premiers mois.

Dégustation :

La robe est or pâle. Le nez est typé par des arômes originaux d'anis, de pamplemousse rose et des notes fleuries. La bouche est puissante et très longue. Elle garde cependant une belle fraîcheur qui lui confère son élégance. La finale est dominée par la minéralité.

