

Domaine des Soulanes

Cathy et Daniel LAFFITE
MAS DE LAS FREDAS
66720 TAUTAVEL

SARRAT DEL MAS

certifiée : fr-bio-01

Millésime : 2015

Appellation AOC Côtes du Roussillon Villages

Couleur : Rouge

Cépages : Grenache noir 40 %
Carignan noir 25 %
Syrah 25 %
Mourvèdre 10 %

Terroirs Argilo-calcaire pour la syrah et le Mourvèdre avec une exposition Sud,
Schistes pour le Carignan noir avec une exposition Nord,
Marnes pour le Grenache noir avec une exposition Est,
Vignes de 40 ans,

Rendement : 20 Hectolitres par hectare.

Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds par hectare

Mode de culture : culture biologique, taille en gobelets pour le Grenache, le Carignan et le Mourvèdre , Plusieurs labours par an afin de favoriser un développement racinaire en profondeur,

Récolte : Cueillette manuelle en bacs,

Vinification : Vendange égrappée ,tri sur ceps, utilisation de la gravité à la cave afin de préserver l'intégrité des baies, gestion des températures, longue cuvaison .Décuvage manuel en bacs,

Elevage : 100% barriques de 2 à 3 vins (12 mois)