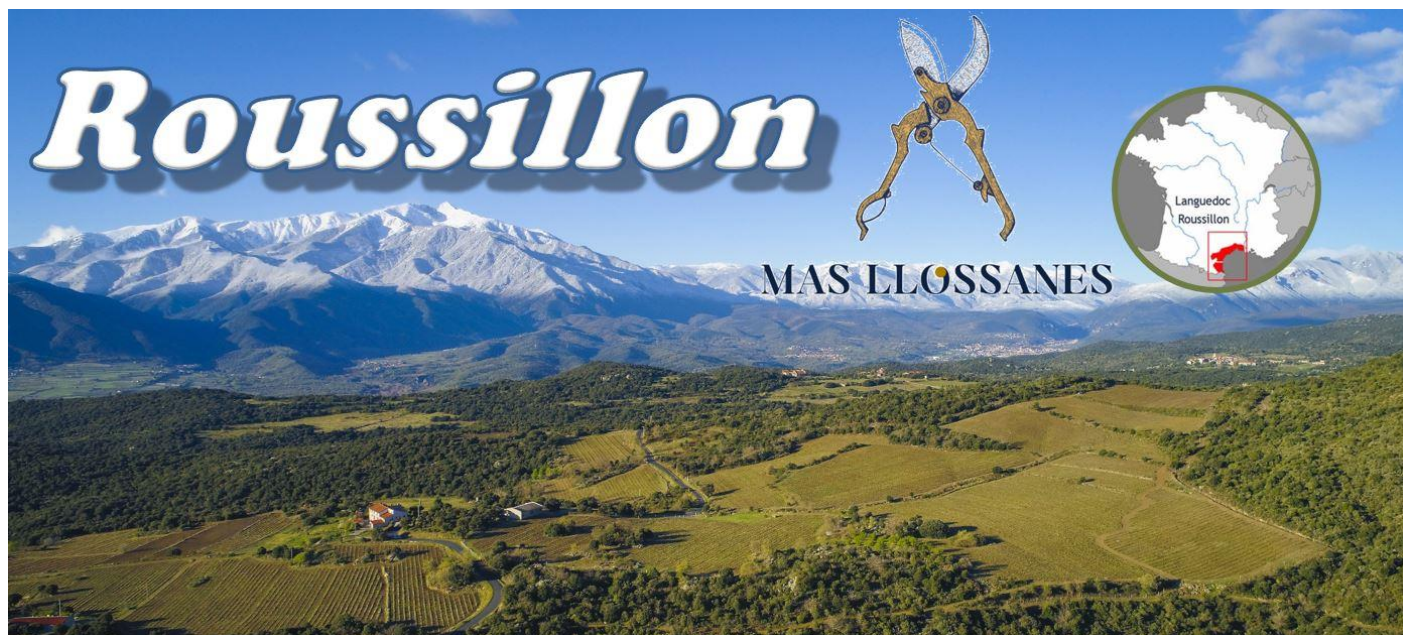


Roussillon - Mas Llossanes

Par Solenn Géno



1 - "Pur Chasan" - Blanc 2023



<u>Origine</u>	France - Roussillon
<u>Appellation</u>	IGP Côtes Catalanes
<u>Producteur</u>	Mas Llossanes
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage / Vinif.</u>	12 mois entre cuves (40%) et fûts de chêne (60%) de deux ou trois vins.
<u>Cépage</u>	100% Chasan (croisement Chardonnay-Listan, INRA de Montpellier)
<u>Robe</u>	Brillante, limpide.
<u>Nez</u>	Très ouvert ; floral et fruité (agrumes), légèrement brioiché.
<u>Bouche</u>	Soyeuse, finale minérale presque saline, acidité marquée, belle longueur.
<u>Accord</u>	Huîtres, moules marinières, salade chèvre chaud miel, brandade, tielle sétoise.
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	26 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2 - Rosé - 2024



<u>Origine</u>	France - Roussillon
<u>Appellation</u>	IGP Côtes Catalanes
<u>Producteur</u>	Mas Llossanes
<u>Type</u>	Rosé
<u>Elevage / Vinif.</u>	Eraflage, pressurage direct. Refroidissement du moût à 6°C en cuve inox, débourage, fermentation en cuve inox. Soutirage puis élevage pendant 6 mois sur lies fines en cuves inox.
<u>Cépage</u>	Cinsault 60%, Grenache 40%
<u>Robe</u>	Rose pâle, brillante.
<u>Nez</u>	1er nez: floral, grenade. 2ème nez: pierre à fusil, cardamome.
<u>Bouche</u>	Attaque franche, finale friande et fraîche, légèrement saline.
<u>Accord</u>	Burrata tomates, gambas grillées.
<u>Degré</u>	12,5 % vol.
<u>Tarif</u>	13,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - "Là-Haut" - Rouge 2023



<u>Origine</u>	France - Roussillon
<u>Appellation</u>	IGP Côtes Catalanes
<u>Producteur</u>	Mas Llossanes
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage / Vinif.</u>	Élevage 1 an en cuve inox. Fermentation spontanée levures indigènes.
<u>Cépage</u>	100% Carignan, vieilles vignes de 50 à 70 ans.
<u>Robe</u>	Rouge carmin, disque violacé, brillant.
<u>Nez</u>	1er nez : assez ouvert, presque animal. Fruits noirs : cerise, myrtille. 2ème nez : poivré, fumé, sous-bois, pivoine.
<u>Bouche</u>	Attaque souple et fraîche, tanins délicats en milieu de bouche, bel équilibre. Finale fruitée, avec un peu d'amertume.
<u>Accord</u>	Apéritif dinatoire, tomates farcies, spaghetti bolognaise, plats légers, viandes légères.
<u>Degré</u>	13,5% vol.
<u>Tarif</u>	12,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - "Au Dolmen" - Rouge 2019



<u>Origine</u>	France - Roussillon
<u>Appellation</u>	IGP Côtes Catalanes
<u>Producteur</u>	Mas Llossanes
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage / Vinif.</u>	Macération à froid (2-3 jours), fermentation spontanée 2 semaines, levures indigènes. Macération pelliculaire 3-4 semaines avec remontages. 18 mois d'élevage en cuves inox (sur lies fines).
<u>Cépage</u>	Carignan (50%), Grenache (15%), Syrah (15%), Chenanson (20%), vieilles vignes.
<u>Robe</u>	Rouge grenat brillant
<u>Nez</u>	1er nez : cerise, fumé 2ème nez : violette, épices, menthol
<u>Bouche</u>	Veloutée, finale fraîche et juteuse.
<u>Accord</u>	Pièce de bœuf, grillades, aubergines farcies.
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	16,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

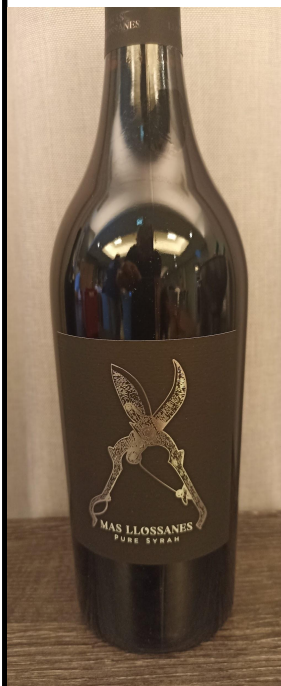
5 - "Dotrera" - Rouge 2019



<u>Origine</u>	France - Roussillon
<u>Appellation</u>	AOP Côtes du Roussillon
<u>Producteur</u>	Mas Llossanes
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Vendange manuelle. Assemblage des cuves après 12 mois d'élevage. Affinage 6 mois en cuve avant mise en bouteille.
<u>Cépage</u>	Carignan (51%), Syrah (35%) et Grenache (14%). Vignes de 35 à 75 ans.
<u>Robe</u>	Grenat sombre et profond.
<u>Nez</u>	1er nez: fermé. Complexe. Fruits des bois, framboise, cassis. 2ème nez: violette, réglisse.
<u>Bouche</u>	Beaucoup de finesse, de croquant. Beaucoup de matière. Tanins poudrés, boisé discret. Finale longue et fraîche.
<u>Accord</u>	-
<u>Degré</u>	14 %
<u>Tarif</u>	23 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - "Pure Syrah" - Rouge 2021



<u>Origine</u>	France - Roussillon
<u>Appellation</u>	IGP Côtes Catalanes
<u>Producteur</u>	Mas Llossanes
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage / Vinif.</u>	Vendange manuelle. Courte macération à froid puis deux semaines de fermentation spontanée avec levures indigènes. La macération totale dure trois semaines avec une extraction lente. Élevage en fûts de chêne de deux vins pendant 24 mois.
<u>Cépage</u>	100% Syrah, vignes de 75 ans.
<u>Robe</u>	Rubis profond, brillante.
<u>Nez</u>	1er nez: violette, poivre. 2ème nez: genévrier.
<u>Bouche</u>	Intense. Tanins fins et fondants. De l'âpreté en début de bouche.
<u>Accord</u>	-
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	45 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation