walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

MAS KAROLINA, Maury 2022

75 cl VDN Vin Doux Naturel Languedoc-Roussillon AOP Maury Grenat



La note by Christian Walter

93-94/100

Le Domaine Mas Karolina est un domaine viticole situé à Saint-Paul-de-Fenouillet, au cœur du Roussillon, dans la vallée de l'Agly, au pied des contreforts des Pyrénées. Le vignoble s'étend principalement autour des communes de Maury, Lesquerde et Rasiguères, une zone réputée pour ses terroirs sauvages et qualitatifs. Le domaine couvre environ 17 hectares de vignes, implantées sur une mosaïque de sols composée de schistes, granits et marnes rouges. La vigne souffre en été, ce qui limite naturellement les rendements et favorise une forte concentration aromatique des raisins.

La cuvée L'Enverre est une cuvée emblématique du Domaine Mas Karolina, classée en IGP Côtes Catalanes. Elle existe en version blanc et rouge, deux vins de caractère qui expriment pleinement le terroir méditerranéen du domaine. L'Enverre blanc 2023 est un assemblage à 70% grenache gris vieilles vignes, 30% maccabeu. La robe est jaune pâle brillante, au nez des saveurs de poire caramélisée, fleurs blanches, notes citronnées et légère touche boisée, la bouche est ample, ronde mais fraîche, avec une belle minéralité avec une longue finale. L'Enverre rouge est la cuvée haut de gamme du domaine, la production est de 3000 bouteilles. Les rendements sont de 15 hl/ha et donnent un vin riche et gourmand. Un nez de fruits murs et d'épices (réglisse et menthol), la bouche est ronde et veloutée aux tanins soyeux et fondus, très belle finale fruitée, structurée et gourmande.

Cinquième coup de cœur consécutif pour les vins du MAS KAROLINA au Guide Hachette. Le domaine est en viticulture biologique. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Mas Karolina (Côtes Catalanes)

Le vin

Nez de petits fruits rouges, de cerise noire, d'épices. En bouche, suave et rond avec de légers arômes torréfiés. Finale sur le fruit, fraîche avec tanins souples.

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% grenache noir
- **Terroir :** Marnes noires (Maury), âge moyen des vignes 35 ans, 4000 pieds/ha, rendements 20 hls/ha
- **Vignoble :** Apport d'engrais organiques en dose d'entretien chaque année, travail du sol et du rang avec l'interceps, labours dans le but d'aérer et favoriser ainsi la vie microbienne...
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Éraflage,tri sur table vibrante, foulage, remplissage d'une cuve ciment à l'aide d'une sauterelle, levurage puis délestage au cours de la fermentation.
- **Elevage :** Mutage du moût par addition d'alcool vinique à 96%, macération d'environ 3semaines. Élevage 12 mois en barriques de 225 litres.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2040
- **Alcool :** 17,0% vol, sucres résiduels 90 g/l
- **Service :** 16 à 18°C
- **Coup de coeur :** Non