

MAS KAROLINA, Côtes Catalanes "L'ENVERRE" 2017 magnum

150 cl magnum Rouge Roussillon IGP Côtes Catalanes



La note by Christian Walter

93-94/100

Le vin

L'Enverre est la cuvée haut de gamme du domaine, la production est de 2000 bouteilles. Les rendements sont 10 hl/ha et donnent un vin concentré et gourmand. 2017 est plus proche de 2015 que de 2016. Nez aux fruits mûrs et d'épices (régilisse et menthol). Bouche ronde, veloutée aux tanins soyeux et fondus. Vin marqué par l'élégance et la profondeur.

Coup de coeur l'an dernier pour son blanc 2014, le domaine, d'une régularité épatante dans la qualité, renouvelle l'exploit avec son rouge. Cette cuvée, née de grenache, de carignan et de syrah, dévoile un nez fin élégant qui s'ouvre à l'aération sur les fruits noirs, sur la mûre notamment. Une attaque nette et franche prélude à un palais tout en fruit, croquant, frais et long, étayé par des tanins délicats. Du travail d'orfèvre. (Guide Hachette, millésime 2016, Coup de coeur 2018)

Caractéristiques

- **Cépage** : 70% carignan, 30% grenache noir
- **Terroir** : Marnes noires (Maury), shistes (Rasiguères). Âge des vignes 50 ans. 3500 pieds/ha.
- **Vignoble** : Parcelles labourées sans désherbage. Engrais organique en dose d'entretien chaque année. Engrais foliaires selon millésime. Labours profonds dans le but d'aérer le sol et favoriser la vie microbienne. Travail en vert.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Rendements 10hl/ha. Vendanges manuelles en cagettes de 15 litres. Eraflage. Extraction intense en début de fermentation (délestages et remontages). Macération 3 semaines.
- **Elevage** : Élevage en barriques de 300 et 500 litres pendant 12 mois (15% fûts neufs)

- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2030
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Coup de coeur** : Oui