MAS DES CAPRICES

# B TO B 2022

## BLANC POUR LA BARRIQUE

60% Grenache Blanc - 30% Vermentino - 10% Macabeu

AOP Corbières




## LE DOMAINE

Situé entre Narbonne et Perpignan, à la limite du Languedoc et du Roussillon, le vignoble s'étend sur 16 hectares entre Leucate et Fitou. Cuisinier et sommelière dans une première vie… Enfants de vignerons Alsaciens et amoureux de bonnes choses, nous sommes avant tout respectueux de la Nature et de qu'elle nous donne. Tournés d'emblée vers l'agriculture biodynamique, nous travaillons chaque année nos vignes pour que nos cuvées associent maturité et fraîcheur du fruit, et ce depuis notre installation en 2005.

## LE TERROIR

Nos vignes sont situées majoritairement sur le terroir unique du plateau de Leucate, en bordure de falaises surplombant la mer Méditerranée, dans un environnement magnifique et préservé. Nos raisins sont intégralement vendangés à la main. B to B est issu du terroir calcaire de la Prade (plaine) et des grands terroirs schisteux de Fitou, plus si jeunes mais encore gaillards & charmeurs…

## EN CAVE

Levures indigènes - Vinifié et élevé en demi-muids de 500 & 600 litres pendant 9 mois puis mise en bouteilles en juin pour un repos de 6 mois avant sa sortie à partir de la fin d'année.

Fûts anciens de Bourgogne, qui apportent plus de complexité au vin par micro oxygénation dévoilant des parfums délicats d'épices.

## LA DEGUSTATION

Un vin complexe profilé pour la garde (2 à 8 ans) à 13,5% vol.

Aux reflets clairs dorés et bouquet subtil de fruits jaunes et d'épices. La bouche à la fois ronde et tendue se révèle sur des notes beurrée et de fruits secs. Cette cuvée s'invitera parfaitement à votre table accompagnée d'un risotto de Saint-Jacques, d'un joli poisson en sauce voir même sur des viandes blanches et volailles. Avec le l'âge, il s'associera sur bon nombre de fromages en fin de repas…


**MAS DES CAPRICES**

**MIREILLE & PIERRE MANN**

5 et 7 Impasse de la Menuiserie

11370 LEUCATE

Mireille : +33(0)6.89.15.18.50

Pierre : +33(0)6.76.99.80.24

Mail : tchin@masdescaprices.fr

www.mas-des-caprices.com


BIODYVIN