



# Mas Karolina

**Appellation** IGP CÔTES CATALANES BLANC

**Terroir** marnes rouges (Maury)

**Cépages** Grenache gris (50%), Grenache blanc (20%), Macabeu (20%), Carignan blanc (10%)

**Age moyen** 60 ans

**Densité de plantation** 3500 pieds/ha

**Surface de production** 2,00 ha

**Rendement** 25 hls/ha

**Production moyenne** 5 500 bouteilles

**Vignoble**

- vieilles parcelles de blanc labourées au chenillard, sans désherbage
- apport d'engrais organique en dose d'entretien chaque année
- apport d'engrais foliaires selon les conditions du millésime
- travail en vert selon les conditions du millésime

**Vendanges**

manuelles en comports de 90 litres et cagettes de 15 litres

**Vinification**

- pressurage de raisins entiers dans pressoir pneumatique
- remise en suspension des lies totales pendant 2 à 3 jours
- débouillage à très basse température
- fermentation alcoolique en barrique sur certains lots et en cuves inox entre 16°C et 19°C

**Elevage**

en cuve inox pour environ 40% de l'assemblage et le reste en barriques bourguignonnes de 300 et 500 litres (10% fûts neufs) pendant environ 10 mois

**Commentaires  
dégustation**

nez d'épices douces, fenouil, notes anisées et minérales. En bouche, rondeur et onctuosité accompagnées de notes vanillées et grillées. Finale fraîche.

BLANC SEC



Mas Karolina

CÔTES CATALANES