



Mas Karolina

Appellation	IGP CÔTES CATALANES BLANC
Cuvée	MAKAbeu Sans sulfites ajoutés
Terroir	Marnes rouges de Maury
Cépages	100 % Macabeu
Age moyen	70 ans
Densité	3500 pieds / hectare
Rendement	20 hl/ha
Surface de production	0.5 ha en production
Production	2000 bouteilles
Vignoble	<ul style="list-style-type: none">• démarche Bio depuis 2018• labours des sols• apport d'engrais organiques chaque année.• travail du sol et du rang avec l'interceps• travail en vert selon les conditions du millésime• confusion sexuelle pour lutter contre l'eudémis
Vendanges	manuelles en cagettes de 15 litres.
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• 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 cuves inox entre 16°C et 19°C• Pas d'ajout de soufre du Pressurage à la mise en bouteille
Élevage	en cuves inox.
Commentaires de dégustation	Vin sur des notes acidulées de pomme granny Smith. En bouche belle matière, notes minérales, avec une jolie tension qui donne un côté original au vin. Cela dénote du style habituel, touche plus particulièrement un public averti. ☺



Caroline Bonville - Port : 06 20 78 05 77

Mélanie Bonville - Port : 06.80.15.42.14

mas.karolina@gmail.com - www.mas-karolina.com

29, boulevard de l'Agly - 66220 Saint-Paul de Fenouillet