



# Mas Karolina

**Appellation** AOP MAURY GREMAT

**Terroir** marnes noires (Maury)

**Cépages** Grenache noir (100%)

**Age moyen** 35 ans

**Densité de plantation** 4000 pieds/ha

**Surface de production** 1 ha

**Rendement** 20 hls/ha

**Production moyenne** 2 500 bouteilles

**Vignoble**

- apport d'engrais organique en dose d'entretien chaque année
- apport d'engrais foliaires selon les conditions du millésime
- labours profonds et légers dans le but d'aérer le sol et de favoriser la vie microbienne
- travail en vert selon les conditions du millésime

**Vendanges** manuelles en comportes de 90 litres et cagettes de 15 litres

**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
- mutage du moût par addition d'alcool vinique à 96% vol vers 1035
- macération d'environ 3 semaines

**Sucres résiduels** 90 g/l

**Elevage** 12 mois en barriques de 225 litres

**Commentaires dégustation** nez de petits fruits rouges, de cerise noire, d'épices. En bouche, suave et rond avec de légers arômes torrifiés. Finale sur le fruit, fraîche avec tanins souples.

