

# LE MAS DU FIGUIER

## COLLIOURE ROUGE 2020 « LA GALÈRE »

**Appellation :** AOP COLLIOURE ROUGE 2020

**Type de vin :** Vin rouge fruits noirs bien mûrs, tannins soyeux et boisé subtil – Elevage de 24 mois en barriques. Cuvée parcellaire.

**Terroir :** Schiste brun caractéristique de la Côte Vermeille. Sol pauvre en matière organique, et très acide. Vignoble en forte pente, cultivé en terrasses de pierres sèches. Système d'écoulement de l'eau de pluie en agouilles et pieds de coq (peu de gall). Vignes situées à 1 km de la mer environ.

**Climat :** méditerranéen avec des longs étés chauds et secs, des pluies fortes à l'automne et au printemps, un hiver doux. La Côte Vermeille est relativement tempérée du fait de la proximité immédiate de la mer et de la montagne. Plus de 2 700 heures de soleil par an et 200 jours de vent.

**Mode de culture :** en terrasses non mécanisables. L'entretien du sol est uniquement effectué à la main et à dos d'homme. Désherbage au Xadic (pioche catalane), au motoculteur et à la débroussailluse. Traitements : entre 1 et 4 par an (moyenne nationale : 14 traitements/an). Culture en bio depuis plusieurs années sans agrément.

**Cépages :** Grenache noir 90 % - Carignan noir : 10 % environ.

Les vignes ont plus de 70 ans, plantées avant 1950. Taille des vignes en gobelet près du sol afin de résister au vent violent. Les cépages rouges (grenache noir et carignan) et blancs (grenache gris et blanc) sont plantés de façon aléatoire, et nécessitent deux passages dans la même parcelle pour la vendange en blanc, puis en rouge.

**Vendanges :** à la main, dans des petites caisses pour éviter les tassements et l'oxydation.

**Vinification :** tri des baies à la vigne et à la cave. Raisins non éraflés. Foulage. Encuvage. Remontages et pigeages réguliers pendant la fermentation alcoolique et trois semaines après la fin de la FA.

**Elevage du Collioure rouge 2020 :** élevage dans des barriques de 2 ans de 225 l pendant 24 mois sans oxydation avec ouillage régulier. Mise en bouteille en novembre 2022.

**Présentation :** bouteilles bourguignonnes authentiques chêne bague cetie 75 cl. Bouchon liège naturel cru ligne prestige 44,5 x 24. Cartons kraft de 6 bouteilles à plat.

**Caractéristiques organoleptiques :** Robe rouge rubis aux reflets tuilés, nez de fruits noirs bien mûrs, garrigue et boisé fin, bouche souple et structurée, grande persistance aromatique.

**Analyse :** degré alcoolique : 14,50 % vol – Sucres résiduels : 0,5 g/l.

**Volume produit en 2020 :** 600 bouteilles de 0,75 cl.

**Le domaine :** Le Mas du Figuier a été créé en 2012 sur la commune de Collioure. Surface des vignes : 2,6 ha sur les hauteurs du village.

**Accord gourmand :** Une côte de bœuf, un pavé de biche sauce grand veneur, un Brie de Melun affiné...

