Mas Karolina

Appellation	**IGP CÔTES CATALANES - K ROSÉ**
Terroir	schistes(Lesquerde), marnes rouges (Maury)
Cépages	vieilles vignes de Cinsault (80%), Grenache noir (20%)
Age moyen	50 ans (Cinsault), 10 ans (Grenache noir)
Densité de plantation	3500 pieds/ha
Surface de production	0,80 ha
Rendement	30 hls/ha
Production moyenne	3 000 bouteilles
Vignoble	• parcelles de Cinsault et de Grenache noir à 2,5 m du sol granitique, labourées régulièrement • pas de désherbage, utilisation de l'intercep • 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 comportes 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 • débourbage à très basse température dans cuve inox • fermentation alcoolique en cuve inox à température contrôlée (16-18°C)
Elevage	élevage en cuves inox pendant 4 mois
Commentaires dégustation	notes de petits fruits rouges avec une jolie minéralité apportée par le Cinsault. En bouche, texture ronde et soyeuse.

Le K Rosé
by
Mas Karolina

Caroline Bonville - Port : 06 20 78 05 77 / Fax : +33(0)4 68 84 78 30
mas.karolina@wanadoo.fr - www.maskarolina.com
29, boulevard de l'Agly - 66220 Saint-Paul de Fenouillet