



@masjaneil



masjaneil.com



@masjaneil

MAS JANEIL



C2

2024

Le millésime 2024 a été marqué dans le Roussillon par un hiver et un printemps sans pluie, avec pour conséquence une sécheresse de plusieurs mois mettant en difficulté les vignes dans leur nutrition hydrique et minérale. L'absence d'eau a persisté en été avec quelques épisodes de pluie mineurs. Ainsi la vigne résistante et adaptée à ces climats méditerranéens a dû puiser une nouvelle fois dans ses réserves. En conséquence aucun pression de maladie et une vendange naturellement très saine.

TERROIR

Mélange de schistes d'ardoises et de calcaires

CÉPAGES

90% Syrah
10% Viognier

ÂGE DES VIGNES

35 ans

DENSITÉ & RENDEMENT

3 000 pieds / ha
30 hL / ha

PREMIER MILLÉSIME

2020

VINIFICATION

Cette cuvée est un assemblage de Syrah et de Viognier. Les deux cépages sont récoltés ensemble, la Syrah est égrappée et co-vinifiée avec le Viognier non égrappé. Les raisins sont d'abord travaillés à basse température. Un levain est incorporé 48 heures après l'encuvage afin que le démarrage de la fermentation et la montée en température soient rapides. La vinification se fait à une température de 25°C et est suivie d'une macération à 30°C avec bâtonnage des lies.

ÉLEVAGE

Un vieillissement rapide en amphore permet d'affiner les tanins et renforce la minéralité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur brillante avec des notes de cerises fraîches. Nez épicé, avec une dominante d'orange douce, mêlant poivre, réglisse et pamplemousse. L'attaque est fraîche, croquante, le milieu de bouche minéral, et la finale marquée par des notes de zeste de pamplemousse et de poivre Timut.

ACCORDS METS / VIN

Foie gras aux figues, boudin catalan, canard à l'orange, camembert rôti, Saint Marcelin, lapin aux olives, lasagnes aux légumes.

AWARDS

2023

91^{pts} James Suckling

2022

91^{pts} James Suckling
91^{pts} Best Buy Wine Enthusiast

2021

Gold Medal Concours IGP



APPELLATION

IGP Côtes Catalanes



MAS JANEIL