

# Cuvée Secrète 2018

## Chardonnay Sans Sulfites

Les « Cuvée Secrète » sont des vins sur lesquels Jean-Claude Mas travaille maintenant depuis plus de sept ans : vins de Crus, vins de garde, méthode traditionnelle blanc de blancs, vins biologique, biodynamique sans soufre ajouté. Cette cuvée issue de Chardonnay plantés sur des terroirs divers nous offre des caractéristiques surprenantes et complexes.



**Cépage** : 100% Chardonnay  
Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée



### **Le Vignoble :**

Type de sol: Marnes calcaires, texture limono-sableuse, localement très graveleuse.  
Vignes âgées de 15 à 21 ans, 12 ha de chardonnay sur les collines de Limoux orientées Sud  
Taille : Guyot simple  
Densité de plantation : 4400 pieds/ha  
Vendanges : Mécaniques, de nuit.  
Rendement moyen : 55hl/ha.  
Altitude : 200 à 250 m  
Climat : méditerranéen avec influences océaniques.



### **Caractéristiques du vin**

- Alcool : 13,5 %
- Sucre : 1.8 g/l
- Acidité totale : 3,3 g/l
- pH: 3,45



### **Vinification**

Egrappage, pressurage pneumatique, refroidissement du moût à 10°C, débourage. Fermentation à 16°C pendant 2 semaines en cuve inox pour 80% du vin, les 20% restant sont fermentés en barrique. 35% du vin effectue sa fermentation malolactique.  
Elevage pendant 6 mois en fût de chêne.



### **Notes de dégustation**

**Couleur** : Brillante, Jaune doré

**Nez** : Intense, aux arômes d'ananas, de mangue, de melon, avec des nuances épicées sur des notes de pain toasté et de vanille.

**Bouche** : Fraîche mais riche, équilibrée avec une bonne acidité et une finale longue et fruitée.

**Accords mets et vins** : Servir à 10°C. Idéal avec des crustacés, des coquilles St Jacques, un risotto aux champignons, poissons et viandes blanches. Également idéal pour l'apéritif avec des canapés.