



matassa.

Cuvée L'Estanya 2008

Terroir

- Sol de schiste, entourées de garrigue.
Expositions multiples avec influences fortes de
La méditerranée et des Pyrénées.
· Variétés : Carignan 110 ans + 20 % Mourvedre 30 ans

Viticulture

- Entièrement biologique(organique) (Ecocert Certifié) utilisation des techniques
de biodynamie. Aucun herbicide, pesticide ou systémique
Produit chimique n'est utilisés dans production de ce vin.
· Rendement : 15 hl/ha, 3 tonnes par hectare.
· Récolte : La récolte se fait à la main dans de petites caisses 12kg
Sélection manuelle de baies si nécessaire.

Vinification

- Grappe entière 50 %.
· Fermenté avec levures indigènes
Le raisin est pressé avec un pressoir vertical
· Malolactique complète avec sucre résiduel 1g/litre, permettant l'utilisation limitée de soufre
(10mg/litre).
· le Vin est non filtré.
· Analyse : Alcool par volume 13.50 %; acidité Volatile 0.84 g/l; acidité Totale 5.1 g/l;
PH 3.45; sucre Résiduel < 1 g/l; acide Malique 0.05 g/l
· Bouchon : en liège naturel de 47mm l
· Conditionnement : bouteille de 750 ml cartons de 12 Bouteilles
· Production : 4500 bouteilles de 750 ml.

Service

Il est conseillé de décanner la Cuvée L'Estanya comme tous nos vins.

Ce vin s'améliorera avec l'âge pendant au moins 5 ans si correctement cellared.

SCEA DOMAINE MATASSA
10 route d 'Estagel – 66600 CALCE