



matassa.

## Matassa Blanc 2009

### **Terroir**

Sol de schiste ou pentes d'ardoise, entourées de garrigue.  
Expositions multiples avec influences fortes de  
La méditerranée et des Pyrénées.  
· Variétés : Grenache Gris 70 % et 30 % Maccabeu.

### **Viticulture**

Entièrement biologique (Ecocert Certifié) utilisation de techniques de biodynamie.  
Ainsi aucun herbicide, pesticide ou produit chimique systémique n'est utilisé dans  
production de ce vin.  
· Rendement : 18 hl/ha, 3.5 tonnes par hectare.  
· Récolte : Entièrement manuelle dans des petites caisses de 12 kg.  
Sélection manuelle de baies quand nécessaire.

### **Vinification**

Les raisins sont récoltés à la main et pressés avec un pressoir vertical.  
· Fermenté avec des levures indigènes dans des barriques (228litres et 500litres) pendant 18 mois.  
· Malolactique complète, sucre résiduel 0.5g/litre, permettant utilisation limitée de  
Soufre (10mg/litre).  
· le Vin est filtré légèrement.  
· Analyse : Alcool par volume 12.9 %; acidité Volatile : 0.80 g/l; acidité Totale 7.8 g/l;  
PH 3.00; sucre Résiduel < 0.5 g/l; acide Malique .05 g/l  
· Bouchon : en liège naturel de 49mm.  
· conditionnement : bouteilles de 750 ml en carton de 6 bouteilles. Magnums de 1500 ml.  
· Production : 4500 bouteilles 750 ml et 70 bouteilles magnums de 1500 ml .

### **Service**

Ce vin continuera à s'améliorer avec l'âge pendant au moins 8 ans.  
Comme avec tous nos vins il est conseillé de décanter la bouteille avant de déguster.

**SCEA DOMAINE MATASSA**  
**10 route d 'Estagel – 66600 CALCE**