

MAS KAROLINA

29 boulevard de l'Agly

66220 Saint-Paul de Fenouillet

06 20 78 05 77 / 09 77 39 92 03

✉ mas.karolina@wanadoo.fr

www.maskarolina.com

 Mas Karolina



Mas Karolina



A 30 km de Perpignan, au
cœur de la Vallée de l'Agly...

Le vignoble du Mas Karolina est situé aux contreforts des Pyrénées, à Maury et à ses alentours. Principalement placé sous l'influence du climat méditerranéen, il bénéficie d'un ensoleillement et de conditions météo favorables à l'élaboration de grands vins de caractère, de générosité, le tout dans l'équilibre.

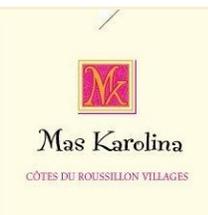
Notre gamme de vins secs



Terroir : marnes noires (Maury), schistes (Rasiguères)
Cépages : vieilles vignes de Carignan (70%), Grenache noir (30%)
Production moyenne : 2 000 bouteilles
Élevage : en barrique de 300 et 500 litres pendant 12 mois (15% fûts neufs)
Commentaires : nez de fruits mûrs et d'épices (réglisse et menthol). Bouche ronde, veloutée aux tanins soyeux et fondus. Vin marqué par l'élégance et la profondeur.



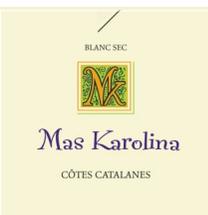
Terroir : marnes rouges (Maury), schistes (Rasiguères), granitique (Lesquerde)
Cépages : Grenache noir (50%), Carignan noir (30%), Syrah (20%)
Production moyenne : 12 000 bouteilles
Élevage : en cuves béton pendant 12 mois
Commentaires : nez de fruits frais et d'épices. Bouche ronde, veloutée aux tanins soyeux et fondus. Agréable fruité en finale. Vin très gourmand.



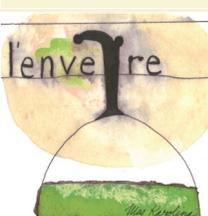
Terroir : marnes rouges (Maury), schistes (Rasiguères), granitique (Lesquerde)
Cépages : Grenache noir (50%), Syrah (30 à 40%), Carignan noir (10 à 20%)
Production moyenne : 9 000 bouteilles
Élevage : 12 mois en barriques dont environ 15% en barriques neuves
Commentaires : nez épicé, vanillé et toasté aux arômes de fruits rouges mûrs. En bouche, texture soyeuse, matière riche, le fruit se développe sur des tanins suaves et mûrs. Belle finale fraîche.



Terroir : schistes (Rasiguères), marnes rouges (Maury)
Cépages : vieilles vignes de Cinsault (80%), Grenache noir (20%)
Production moyenne : 3 000 bouteilles
Élevage : vinification en cuves inox avec contrôle des températures pour conservation des arômes.
Commentaires : notes de petits fruits rouges avec une jolie minéralité apportée par le Cinsault. En bouche, texture ronde et soyeuse.



Terroir : marnes rouges (Maury)
Cépages : G. gris (50%), G. blanc (20%), Macabeu (20%), Carignan
Production moyenne : 5 500 bouteilles
Élevage : cuve inox / barriques (10% fûts neufs) pendant environ 10 mois
Commentaires : nez d'épices douces, fenouil, notes anisées et minérales. En bouche, rondeur et onctuosité accompagnées de notes vanillées et grillées. Finale fraîche.



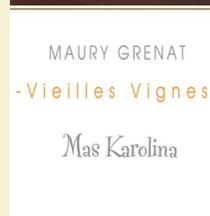
Terroir : marnes rouges (Maury)
Cépages : vieilles vignes de Grenache blanc (60%), Macabeu (40%)
Production moyenne : 1 000 bouteilles
Élevage : fermentation alcoolique et malolactique en barrique de 300 et 500 l
Commentaires : nez de fruits à chair blanche, vanillé. Belle bouche ample avec du caractère sur la minéralité. Agréable finale sur la fraîcheur.



Notre gamme de vins doux naturels



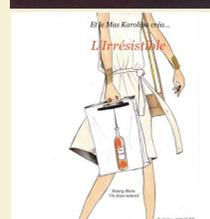
Terroir : marnes noires (Maury)
Cépages : Grenache noir (100%)
Production moyenne : 2 500 bouteilles
Élevage : 12 mois en barriques de 225 litres
Commentaires : nez de petits fruits rouges, de cerise noire, d'épices. En bouche, suave et rond avec de légers arômes torréfiés. Finale sur le fruit, fraîche avec tanins souples.



Terroir : schistes (Maury)
Cépages : vieilles vignes de Grenache noir (100%)
Production moyenne : 1 800 bouteilles
Élevage : une partie en barriques de plusieurs vins / une partie en cuve inox
Commentaires : nez puissant et fin d'épices (menthol, réglisse) et de Garrigue. Belle matière en bouche alliant fraîcheur et souplesse. Finale longue et veloutée sur de fins tanins.



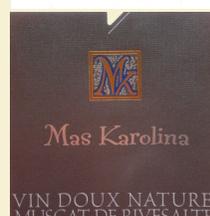
Terroir : marnes noires (Maury)
Cépages : Grenache blanc (60%), vieilles vignes de Macabeu (40%)
Production moyenne : 3 000 bouteilles de 50 cl
Élevage : en barriques de plusieurs vins / en cuve inox pendant env. 10 mois
Commentaires : au nez, arômes de poire, de coing avec de fines notes vanillées et grillées. En bouche, structure onctueuse, des arômes d'abricot sec se développent. La finale étonnamment fraîche donne un subtil équilibre.



Terroir : marnes rouge (Maury)
Cépages : vieilles vignes de Macabeu (100%)
Production moyenne : 2 500 bouteilles de 50 cl
Élevage : élevage oxydatif en extérieur en barriques depuis 2008
Commentaires : nez intense de fruits secs et de notes oxydatives. En bouche, structure très onctueuse aux notes grillées d'abricot sec et d'orange confite. La finale sur la noix donne beaucoup d'élégance à ce vin original.



Terroir : granitique (Lesquerde)
Cépages : Muscat Petit Grain (100%) (récoltés en 2006)
Production moyenne : 4 000 bouteilles de 50 cl
Élevage : élevage oxydatif en intérieur en barriques
Commentaires : les notes de fruits confits et de vanille se développent en bouche pour donner un bouquet complexe. La présence d'une belle acidité en finale vient harmoniser ce bel équilibre.



Terroir : granitique (Lesquerde)
Cépages : Muscat Petit Grain (100%)
Production moyenne : 800 bouteilles de 50 cl
Élevage : en cuve inox pendant 10 mois
Commentaires : nez élégant et fin d'agrumes, citronné. Rond et soyeux en bouche, finale fraîche conférant à ce vin un bel équilibre.