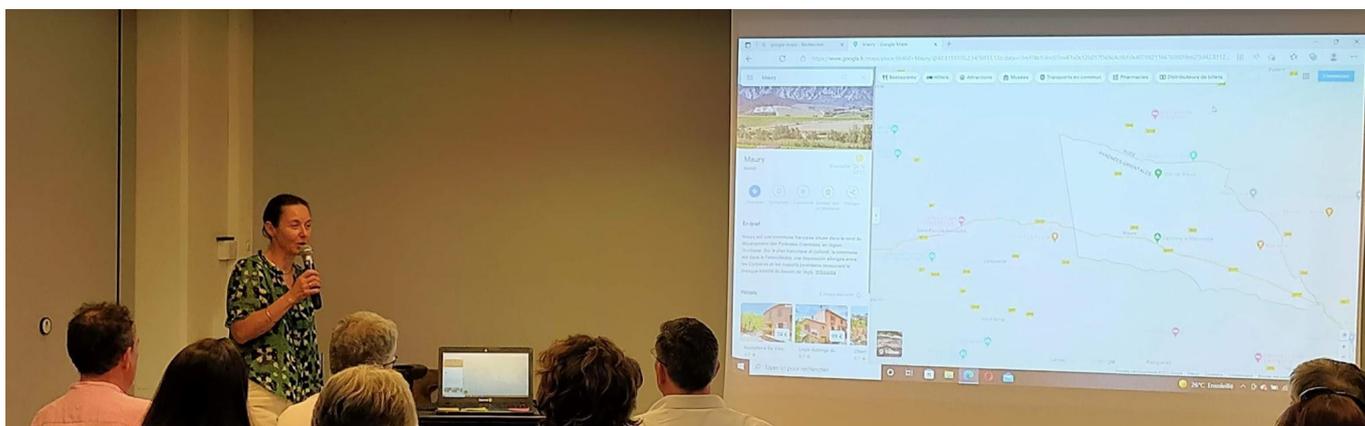


# MAS KAROLINA

*Par Caroline Bonville*



<b>1- Cotes Catalanes Mas KAROLINA 2021</b>		
	<b><u>Origine</u></b>	Roussillon
	<b><u>Appellation</u></b>	Cotes Catalane
	<b><u>Producteur</u></b>	Caroline Bonville
	<b><u>Type</u></b>	Blanc
	<b><u>Elevage</u></b>	Vinification en cave inox grappes entières
	<b><u>Cépage</u></b>	100% Macabeu
	<b><u>Robe</u></b>	Jaune pâle
	<b><u>Nez</u></b>	1er nez: pamplemousse 2ème nez: minéral, citronné
	<b><u>Bouche</u></b>	belle fraîcheur, bonne acidité
	<b><u>Accord</u></b>	Apero; tapas
	<b><u>Degré</u></b>	13 %vol.
	<b><u>Tarif</u></b>	13 € (garde 2/3 ans)

<b>2 - L'Enverre 2019</b>		
	<b><u>Origine</u></b>	Roussillon
	<b><u>Appellation</u></b>	Cotes Catalanes
	<b><u>Producteur</u></b>	Caroline Bonville
	<b><u>Type</u></b>	Blanc
	<b><u>Elevage</u></b>	Vinification classique puis vinification barrique 500L
	<b><u>Cépage</u></b>	Grenache gris et un peu de Macabeu vieilles vignes
	<b><u>Robe</u></b>	Plus intense, jaune, citron, reflet vert, brillance
	<b><u>Nez</u></b>	1er nez: fruits blancs, pierre a fusil 2ème nez : mineral
	<b><u>Bouche</u></b>	Jolie finesse, rondeur en fin de bouche, longueur
	<b><u>Accord</u></b>	Volaille
	<b><u>Degré</u></b>	13,5% vol. (garde 4/5 ans)
	<b><u>Tarif</u></b>	18,5 €

### 3 - Cotes catalanes rouge MAS KAROLINA 2021



<b><u>Origine</u></b>	Roussillon
<b><u>Appellation</u></b>	Cotes Catalanes
<b><u>Producteur</u></b>	Caroline Bonville
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Vinification cuve béton, macération 18j, mis en bouteille le 8 avril 2021
<b><u>Cépage</u></b>	40% Carignan, 40% Grenache noir, 20% Syrah
<b><u>Robe</u></b>	Rubis
<b><u>Nez</u></b>	1er nez: fruits rouges, 2ème nez: fruits noirs
<b><u>Bouche</u></b>	Rond, légèrement épicé
<b><u>Accord</u></b>	Grillades
<b><u>Degré</u></b>	14,5 % vol. (garde 5/6 ans)
<b><u>Tarif</u></b>	12 €

### 4 - L'enverre rouge 2019



<b><u>Origine</u></b>	Roussillon
<b><u>Appellation</u></b>	Cotes Catalane
<b><u>Producteur</u></b>	Caroline Bonville
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Barrique
<b><u>Cépage</u></b>	75% vieux Carignan, 25% vieux Grenache
<b><u>Robe</u></b>	Intensité moyenne, rubis
<b><u>Nez</u></b>	1er nez: fruits noirs 2ème nez: Réglisse, épicé
<b><u>Bouche</u></b>	Onctueux, belle longueur
<b><u>Accord</u></b>	viande rouge
<b><u>Degré</u></b>	15% vol.
<b><u>Tarif</u></b>	25 €

<b>5 - Maury Grenat vieilles vignes 2017</b>		
	<b><u>Origine</u></b>	Roussillon
	<b><u>Appellation</u></b>	Maury Grenat
	<b><u>Producteur</u></b>	Caroline Bonville
	<b><u>Type</u></b>	Rouge
	<b><u>Elevage</u></b>	Mutation à 10% d'alcool, 80/85g sucre
	<b><u>Cépage</u></b>	100% Grenache noir
	<b><u>Robe</u></b>	Grenat
	<b><u>Nez</u></b>	1er nez: griottes, figes sèches, pruneaux 2ème nez: épicé, réglisse
	<b><u>Bouche</u></b>	Attaque franche, légèrement vineux
	<b><u>Accord</u></b>	Salade de fraises, salade de fruits, chocolat, figes rôties
	<b><u>Degré</u></b>	16,5% vol.
	<b><u>Tarif</u></b>	21 €

<b>6 - L'effrontée 2006</b>		
	<b><u>Origine</u></b>	Roussillon
	<b><u>Appellation</u></b>	Muscat blanc
	<b><u>Producteur</u></b>	Caroline Bonville
	<b><u>Type</u></b>	Blanc
	<b><u>Elevage</u></b>	Oxydatif, depuis 2006 en barrique à moitié pleine en dehors de la cave, 140g de sucre
	<b><u>Cépage</u></b>	Muscat de petit grain
	<b><u>Robe</u></b>	Orange cuivré
	<b><u>Nez</u></b>	1er nez: alcool lié à l'oxydation, clou de girofle 2ème nez: figes sèches, amandes, noix
	<b><u>Bouche</u></b>	Fruits jaunes surmuris, coing, abricot
	<b><u>Accord</u></b>	Foie gras en terrine , foie gras poêlé
	<b><u>Degré</u></b>	16% vol.
	<b><u>Tarif</u></b>	25,5 € (50cl)