

Madame, Monsieur, chers Amis

J'ai le plaisir de vous présenter les dernières récompenses de mes vins dans la presse spécialisée :

-- Terre de Vins, janvier 2010

MAS KAROLINA - VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES 2007 15/20

"Caroline du Mas Karolina est une Bordelaise amoureuse de grenache venue s'implanter sur le terroir du Maury. Elle prend aussi soin de ses blancs que de ses rouges secs ou mutés. Ce magnifique vin-de-pays rouge, velouté, rond et suave, nous fait craquer millésime après millésime. Il est devenu une référence. Par réciprocité, nous aimerions voir un vigneron du Roussillon s'implanter en Bordelais pour donner aux Médocains une leçon de grand pailliac. Un défi impertinent ? Qui le relèvera ?

- Revue du Vin de France, septembre 2009

MAS KAROLINA - VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES blanc 2007 16,5/20

"Mené par Caroline Bonville, ce jeune domaine propose d'excellents vins produits dans le secteur de Maury. Nous avons beaucoup apprécié ce blanc de grenache gris et maccabeu, qui présente une grande fraîcheur et pureté de fruit, un profil expressif et intense. De fines touches d'agrumes, de fenouil et de petits amers en finale en font un vin désaltérant, à l'expression naturelle. A ce niveau de prix, difficile de trouver un blanc de cette classe parmi les grands vignobles français..."

■ VIN ISSU DE RAISINS PASSERILLES : OZ

Produit entièrement avec des raisins de Muscat d'Alexandrie déposés sur paille afin de poursuivre leur maturation. Les raisins se dessèchent et se concentrent naturellement révélant de merveilleux arômes d'abricot, d'orange, de silex.

Nez très complexe, rappelant celui des fameux Tokay.

■ VIN DE TABLE : Bettane et Desseauve

Blanc Liqueureux

18/20

Il y aura très peu de bouteilles de ce vin issu de raisins surmûrs, et devoir étiqueter une telle merveille en vin de table dépasse l'entendement. Cette dénomination peu flatteuse cache ici un très grand liqueureux.

■ NOUVAUTÉ : L'Enverre 2007

Vin Rouge des Côtes Catalanes provenant des plus vieilles parcelles de Grenache Noir et de Carignan du domaine. L'Enverre a été élevé pendant 12 mois en barriques de 300 litres. Le nez est intense, mêlant arômes de fruits mûrs, d'épices et de vanille. Savoureux et très rond en bouche ; l'Enverre offre une belle matière allant sur une expression séduisante d'épices. C'est un vin de caractère, long, aux tannins suaves.

Mon conseil : A déguster dès à présent, à température rafraîchie. Je vous remercie pour la confiance que vous êtes de plus en plus nombreux à me témoigner.

A très bientôt avec de nouvelles cuvées...

Caroline

■ VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES ROUGE

Assemblage de Vieux Carignans et Grenache Noir sur schistes du terroir de Rasquières. Couleur rouge cerise profonde. Au nez se mêlent épices (poivre, menthe) et fruits rouges mûrs (framboise, cassia). Bouche gourmande, onctueuse avec des tannins fondus et soyeux. Agréable fraîcheur en finale. Véritablement un vin de plaisir. Bonne garde mais peut être bu dès maintenant. Déguster à température rafraîchie (16°).

■ VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES BLANC

Assemblage de Vieux Grenache gris, vitiés et élevés en barriques et Maccabeu sur marnes noires du terroir de Maury. Nez élégant. Frais aux arômes légers d'anis et de notes minérales. Bouche ronde et suave. Finale fraîche sur des tannins souples. Très bel équilibre. Assurément un vin étonnant. A boire bien frais.

■ AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Principalement, assemblage de Grenache Noir sur marnes noires de Maury et de Syrah sur granit du terroir de Lesquerde, Carignan sur schistes en complément. Elevage en barriques d'une quinzaine de mois.
-2007 : Couleur rouge cerise foncé. Intenses arômes de fruits rouges (cerise, framboise), d'épices et de notes grillées. Finesse et élégance en bouche. La finale savoureuse reste fraîche. Très bel équilibre.

-2006 : Couleur et nez intense de fruits mûrs (cerises noires) d'arômes torréfiés, de chocolat et d'épices. Rond et velouté en bouche. Finale suave sur des tannins fondus. Très beau potentiel. Superbe vin.

Vins à déguster légèrement rafraîchi (16°) après passage en carafe, particulièrement recommandé. Très bonne garde.
Vins racés de caractère.

■ AOC MUSCAT DE RIVESALTES VIN DOUX NATUREL

100% Muscat Petit grain du terroir de Lesquerde (granit). Belle teinte jaune pâle, signature d'une qualité exceptionnelle. Nez frais, élégant, fleuri. En bouche notes de litchi et de fruits exotiques. Finale fraîche sur le fruit. A déguster dès à présent.

■ AOC MAURY BLANC VIN DOUX NATUREL

-2007 : 100% très vieux Maccabeu. Elevé en cuves. Belle couleur jaune brillante. Nez flatteur de poire bien mûre, de coing et de fleurs blanches. Suave et rond en bouche. Finale fraîche et savoureuse.

-2005 : Maury oxydatif élevé en fût. Belle couleur jaune orange. Nez complexe où se mêlent notes de rancio, d'abricot sec et d'amandes. En bouche, une belle matière, veloutée avec des arômes grillés, d'abricot et de zeste d'orange. Bel équilibre sur une finale fraîche.

■ AOC MAURY ROUGE VIN DOUX NATUREL

100% Grenache Noir du terroir de Maury. Couleur rouge cerise foncé. Nez intense de fruits rouges confiturés, de figue, cacao et café. Suave et rond en bouche. Finale fraîche sur le fruit avec des tannins élégants. Déguster à température de la cave : (14°). Quant à la garde des Maury... elle durera aussi longtemps que vous aurez de patience...



TARIF & BON DE COMMANDE

POUR BÉNÉFICIER DU FRANCO DE PORT A PARTIR DE 42 BOUTEILLES,
VOTRE COMMANDE PEUT ÊTRE COMPOSÉE AVEC CELLE DE CHÂTEAU MARAC.
DÉPÔT DES VINS DU MAS KAROLINA AU CHÂTEAU MARAC.

	Nbre de Btlles	Prix TTC rendu de 42 Btlles
VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES ROUGE 2004	6,60 €€
ROUGE 2008	8,00 €€
★ Nouveauté L'ENVERRE 2007	18,00 €€
Vieux Grenache Vieux Carignan		
BLANC 2008 (Elevage en barrique)	9,30 €€
A.O.C. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES		
2004	11,50 €€
2006	12,00 €€
2007	12,00 €€
VIN DOUX NATURELS		
A.O.C. MUSCAT DE RIVESALTES 2008 (50 cl)	7,20 €€
A.O.C. MAURY BLANC		
Ambré - élevage oxydatif sous bois 50 cl (disponible septembre)	10,80 €€
2007 (50 cl)	9,40 €€
A.O.C. MAURY ROUGE 2009 (75 cl) (disponible août)	12,70 €€
VIN ISSU DE RAISINS SURMURIS DE MUSCAT D'ALEXANDRIE : OZ (disponible début septembre)	30,00 €€
SOUS TOTAL:€€
PARTICIPATION AU TRANSPORT (POUR LES COMMANDES INFÉRIEURES A 42 BTLLES)		
REMISE: A VALOIR SUR LE PRIX OU A VALOIR EN BOUTEILLES (A PARTIR DE 72 BTLLES OU EQUIVALENT)		
TOTAL:€€

CHÈQUE BANCAIRE (ORDRE EARL MAS KAROLINA)