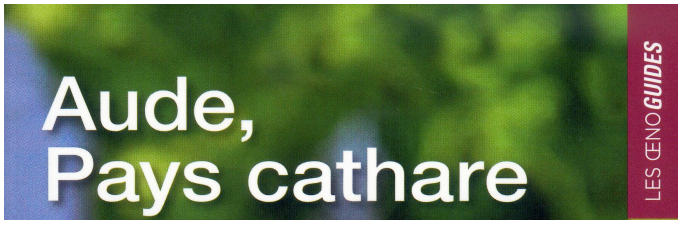
MAS DU SOLEILLA
La Clape

Guide 2011
MAS DU SOLEILLA a été sélectionné par



NARBONNE – FONTFROIDE

40 WC

MAS DU SOLEILLA

L'alchimiste

À peine a-t-on posé le pied dans le caveau à fleur de vignes, que notre hôte évoque les plus vieux calcaires de la Clape, la proximité de la mer contrebalancée par une localisation en hauteur. On comprend dès lors que l'on vient de tomber chez un passionné pour qui le mot terroir n'est pas qu'un concept marketing. On tend encore plus l'oreille et l'on entend : « Taille très courte, vendanges à la main, raisins triés deux fois, travail à la pince à épiler, faible rendement, production minuscule... ». Mais l'on ne se contente pas de boire ces mots, on goûte aussi les créations de Peter Wildbolz, œnologue de formation, qui, année après année, multiplie les expériences et empile les distinctions. Et en réponse à notre curiosité grandissante, on est rapidement invité à poursuivre l'aventure au sein de la cave avec, plaisir suprême, dégustation au fût et à la cuve.

Accueil : *Toute l'année :*
lundi au vendredi (9h-19h) ;
samedi-dimanche (16h-19h)

Dégustation : *gratuite.*

Production :
AOP Coteaux du Languedoc-La Clape ; IGP Coteaux de Narbonne.
Rouge (de 10 € à 35 €),
Blanc (de 10 € à 18 €).

Coordonnées :
Route de Narbonne-Plage
11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 24 80
vins@mas-du-soleilla.com
www.mas-du-soleilla.com
GPS : N43° 10.792, E3° 76.22

101