



Toutes les vignes sont enherbées pour garder un paillage en surface et avoir des sols plus vivants.



Les raisins cueillis manuellement sont amenés à la cave en petites bennes ou en comportes suivant les cuvées.



Les vendanges en famille et dans la bonne humeur pour récolter le travail de toute une année.



C'est dans une petite cave semi-enterrée qu'est élaborée toute la gamme des vins artisanaux du Mas de La Plaine Haute (cuvée de 300 à 2500 bouteilles). Chaque année sont vinifiés des vins blancs secs (La Longue et Lo Testut), un muscat moelleux (Pécat d'Estiu), un rosé (Courjôle), des vins rouges Collines de la Moure (Parpagnas, Le Rustre et une nouvelle cuvée confidentielle Franchement Malhonnête) et notre Muscat de Frontignan classique. Puis ponctuellement, des petites cuvées de Muscat de Frontignans plus complexes sont également élaborées (Les Vieilles de Lucien et Les Anciens). Vu la taille du domaine, rien n'est automatisé, de la récolte à la mise en bouteille, tout est fait manuellement. Le métier de vigneron est passionnant, il apporte chaque année son lot d'imprévus et de nouveautés qui donnent toujours envie de progresser.



Nos Vins



La Longue: vin blanc sec de vermentino, vif et désaltérant
Lo Testut: un muscat sec, assez rond, frais et fruité
Pécat d'Estiu: un muscat moelleux très fruité, légèrement sucré et vif



Courjôle: vin rosé coloré (grenache, syrah), puissant, vif et fruité
Parpagnas: vin rouge (mourvèdre, syrah, grenache) rond, fruité et épicé
Le Rustre: vin rouge (100% mourvèdre) très rond et épicé, boisé fondu



Le Frontignan Vin Doux Naturel: le muté classique fruité et généreux
Les Vieilles de Lucien: un Frontignan de garde, rustique, rond et puissant
Les Anciens: un Frontignan d'exception, très concentré, confit et épicé