



APPELLATION

IGP Cévennes



TERROIR

Argilo-calcaire et marnes rouges & jaunes



CÉPAGE

- 100% Chenin Blanc



VINIFICATION

- Ramassage manuel avec tri des raisins/grappes à la vigne
- Égrappage et pressurage direct
- Vinification en barriques sur lies



ÉLEVAGE

8 mois en demi-muids et amphores



DÉGUSTATION

La robe est d'un doré clair aux reflets verts argentés. Arômes de fruits (abricot, poire, mangue, agrumes) et de fleurs soutenus par des nuances épicées (gingembre). L'attaque est souple et élégante, puis la fraîcheur apparaît, complétée par de la puissance et de la rondeur, ce qui donne un bel équilibre.



ACCORDS GOURMANDS

Caractéristiques idéales pour accompagner une cuisine créative et des produits comme la langouste, l'espadon, les St-Jacques, la volaille ou les fromages de chèvre.



COMMENTAIRE DU VIGNERON

Un très beau chenin blanc de gastronomie, bien équilibré, à la fois typique du cépage et de son terroir nord languedocien.



chacun son chenin
Mas d'Espagnet

BLANC | 2022

chacun son
chenin

Certifié agriculture biologique depuis 2009
Certifié culture en biodynamie depuis 2011



Tel: 04 66 81 10 27 | Port: 06 32 07 05 16

Mas d'Espagnet
30730 Saint Mamert du Gard

www.masdespanet.com

masespanet@wanadoo.fr