



APPELLATION

AOP Languedoc



TERROIR

Argilo-calcaire et marnes rouges & jaunes



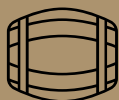
CÉPAGES

- Grenache blanc (50%)
- Picpoul (50%)



VINIFICATION

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



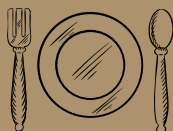
ÉLEVAGE

24 mois en demi-muids



DÉGUSTATION

Une belle longueur en bouche pour ce blanc tout en volume et en fraîcheur. Des arômes de fruits secs, de coings, de miel, de pain d'épices.



ACCORDS GOURMANDS

Vin de repas à boire sur terrine de foie gras, crustacés, ou avec des fromages affinés (manchego, tome de brebis, beaufort).



COMMENTAIRE DU VIGNERON

La cuvée Camille est née d'une volonté de faire un blanc de gastronomie et de garde. Une sélection des vignes, des raisins cueillis dorés par le soleil, de petits rendements, suivi d'un long élevage ont donné cette puissance et cette complexité que nous recherchions.



BLANC | 2019

camille

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'Españet
30730 Saint Mamert du Gard

www.masdespanet.com
masespanet@wanadoo.fr