

Cuvée: Camille 2013

Camille est le prénom de notre fille.
AOP LANGUEDOC

Terroir: Argilo-calcaires, marnes rouges et jaunes.
Vin d'assemblages : Grenache blanc 50 %
Picpoul 50 %



Méthode de vinification: Sélection de parcelles, ramassage manuel (tri des vendanges à la vigne), égrappage, pressurage direct, vinifié en barriques sur lies avec batonnage.

Élevage: 24 mois en demi-muids (barrique 600 litres), douze mois d'assemblage en cuve puis 12 mois en bouteille.

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, mariage idéal avec des fromages affinés (manchego, tome de brebis, beaufort).

Commentaires : 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.



MAS D'ESPANET

Agnès et Denys ARMAND

30730 SAINT MAMERT

04 66 81 10 27

www.masdespanet.com