

Cuvée : Chacun son Chenin 2015

*Du chenin languedocien.
IGP Cevennes*

Terroir: Argilo-calcaires, marnes rouges et jaunes.

Cépage : Chenin blanc 100 %



Méthode de vinification: Ramassage manuel (tri des vendanges à la vigne), égrappage, pressurage direct, vinifié en demi-muids sur lies.

Elevage: 8 mois en demi-muids.

Dégustation : La robe est d'un doré clair aux reflets verts argentés, Arômes de fruits et de fleurs soutenus par des nuances épicées et de la fraîcheur. : abricot, poire, mangue, miel de fleurs blanches, pâte d'amande. Pointe de gingembre et d'agrumes qui donne du relief. 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 : Cela lui donne les caractéristiques idéales pour accompagner une cuisine créative et il saura sublimer des produits comme la langouste, l'espadon, les St-Jacques, la volaille ou les fromages de chèvre.

Commentaires : Un très beau Chenin de gastronomie, bien équilibré, à la fois typique du cépage et de son terroir Nord languedocien.

MAS D'ESPANET Agnès et Denys ARMAND

30730 SAINT MAMERT

04 66 81 10 27

www.masdespanet.com

