

## Cuvée : Creta Amphora

Tous les cépages blancs extra-méridionaux en amphores.

VIN DE France

**Terroir:** Argilo-calcaires, marnes rouges et jaunes.

**Vin d'assemblages :**

Sauvignon	25 %
Petit Manseng	25 %
Chenin	25 %
Riesling	25%

**Méthode de vinification:**

Ramassage manuel (tri des vendanges à la vigne), pressurage direct, vinifié en Amphores de 400 litres.

**Elevage:**

36 mois en Amphores sur lies.

**Dégustation :**

belle robe jaune, boisé fondu. Vin très aromatique avec une belle longueur en bouche. résolument tournée vers la gastronomie, avec ses notes oxydatives douces et de muscade, d'épices, de brioche et fruits secs.

**Accords gourmands :**

sa palette d'arômes très large en fait un vin de table par excellence, à associer avec des plats terre – mer, des épices, et bien sûr avec un beau plateau de fromage.

**Commentaires :**

C'est en crête que nous sommes partis à la recherche d'Amphores, une belle rencontre avec Manolis qui nous a façonné de magnifiques amphores « brutes » grâce au savoir-faire de plusieurs générations de potiers. Une aventure qui dure depuis 2015, pleine de nouvelles expériences.



**MAS D'ESPANET**

**Agnès et Denys ARMAND**

**30730 SAINT MAMERT**

**04 66 81 10 27**

**[www.masdespanet.com](http://www.masdespanet.com)**