



APPELLATION

AOC Languedoc



TERROIR

Argilo-calcaire et marnes rouges & jaunes



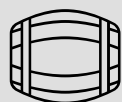
CÉPAGES

- Grenache blanc (80%)
- Picpoul (10%)
- Viognier (10%)



VINIFICATION

- Ramassage manuel avec tri des raisins/grappes à la vigne
- Pressurage direct
- Vinification en foudre de 50hl sur lies



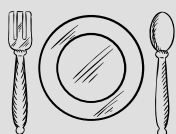
ÉLEVAGE

12 mois en foudre



DÉGUSTATION

Belle robe jaune, boisé fondu. Arômes d'agrumes, fleurs blanches, pêche et épices. Un vin très aromatique qui reste frais en bouche grâce à l'assemblage où chaque cépage apporte sa typicité tout en se fondant harmonieusement.



ACCORDS GOURMANDS

Sa palette d'arômes très large en fait un vin d'apéritif par excellence, mais aussi à boire avec des coquillages ou des poissons grillés.



COMMENTAIRE DU VIGNERON

Cette cuvée célèbre allie fraîcheur en bouche grâce à un assemblage harmonieux de cépages blancs. Elle offre une minéralité unique et un subtil soupçon de garrigue, séduisant ainsi un large public.



BLANC | 2021

eolienne

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