

Cuvée : PinÔt 2015

*Du nom du cepage.
IGP Cevennes.*

Terroir: *Argilo-calcaires, marnes.*

Cépage: *Pinot 100 %*



Vinification: *Ramassage manuel, égrappage, vinification traditionnelle avec pigeage, macération 20 jours, pressurage hydraulique.*

Elevage: *6 mois en demi-muids.*

Dégustation : *Du croquant, des arômes de cerise, de mûres, la bouche est fraîche et désaltérante, les tannins sont souples et soyeux*

Accords gourmands : *En toute simplicité avec des côtes d'agneau grillées aux sarments, tajine aux pruneaux, magret aux figues*

Commentaires : *Notre terroir très frais nous a permis de planter dans de bonnes conditions notre vigne de pinot pour en révéler toute sa finesse. Du pinot qui pinote !*



MAS D'ESPANET Agnès et Denys ARMAND

30730 SAINT MAMERT

04 66 81 10 27

www.masdespanet.com