



BOUTIQUE DE LA  
MAISON DES VINS  
DU LANGUEDOC

## MAS CHAMPART

### ● Mas Champart blanc



**Robe :** jaune pâle avec des reflets verts

**Nez :** complexe et délicat entre agrumes, épices et notes florales

**Bouche :** savoureuse et ronde avec un bel équilibre pour garder une finale minérale et saline

**Gastronomie :** coquilles Saint-Jacques, un poisson grillé au fenouil, des sépions à la plancha

**Garde :** 1 à 5 ans

**Service :** autour de 10°

---

**Appellation**  
AOP Saint-Chinian

**Localisation et superficie**  
Saint-Chinian (34) - 16 ha

**Cépage(s)**  
20 % Marsanne – 30 % Roussanne - 25 % Grenache - 10 % Clairette 10% Bourboulenc 5% Viognier.

**Sol(s)**  
Calcaires et argilo-calcaire - 300m d'altitude

**Viticulture**  
Vendanges manuelles - 25 hl/ha - 5100 bouteilles

**Vinification et élevage**  
50% de la fermentation en demi muids, élevage en cuve et fûts sur lies fines

---