



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

MAS D'ESPANET

● Eolienne

Robe : jaune

Nez : arômes d'agrumes, fleurs blanches, pêche, épices

Bouche : aromatique, fraîche et minérale

Gastronomie : apéritif, coquillages ou des poissons grillés

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°



Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Saint-Mamert (30) - 14 ha

Cépage(s)

80% Grenache-blanc, 10% Piquepoul blanc, 10% Viognier

Sol(s)

Argilo-calcaires, marnes rouges et jaunes.

Viticulture

Ramassage et tri manuel

Vinification et élevage

Vinifié en foudres de 50 hl sur lies, élevage de 12 mois en foudres

