



MAS DE REY

ESPRIT CAMARGUE

BLANC

2017

I.G.P.

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

12,5°

MEDAILLE : Argent au Concours Général de Paris

CEPAGES :

60% Viognier

20% Chardonnay

20% Vermentino

VENDANGES et VINIFICATION:

La vinification est traditionnelle.

L'élevage a lieu en cuve.

DEGUSTATION:

La couleur jaune clair aux reflets verts précède un nez gracieux évoquant les fruits blancs, la pêche et l'abricot, avec des notes d'agrumes et de citron bien expressives. L'attaque en bouche est marquée par une belle vivacité. Elle est un modèle d'équilibre, pleine de fraîcheur, au caractère friand et fruité.

ACCORD / METS:

De part son caractère gourmand, ce vin est idéal en apéritif, avec des crustacés et peut aussi accompagner des poissons blancs.

SERVICE : Entre 8°-10°.

GARDE: A boire dans l'année.

