

# L'Esprit blanc

I.G.P. Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

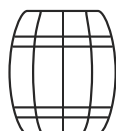
Millésime 2019 - 12.5% vol



DOMAINE  
MAS DE REY



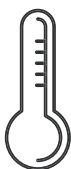
45% Viognier  
45% Chardonnay  
10% Vermentino Sauvignon



Le Chardonnay et le Vermentino sont récoltés en début de vendange pour favoriser la fraîcheur et l'acidité. Le Viognier est un cépage pour lequel la maturité optimale est plus tardive. La vendange est refroidie après récolte. Les cuves sont inertes avant réception du jus obtenu par pressurage direct. Les levures fermentent entre 16 et 18°C. La vinification et l'élevage ont lieu en cuve inox et béton thermo-régulées.



La couleur jaune clair aux reflets verts précède un nez intense d'ananas et de fruits exotiques. L'attaque en bouche est marquée par une belle fraîcheur, au caractère croquant. Elle est un modèle d'équilibre, au grain fin et fruité.



Service : Entre 8°et 10°C

A boire dans l'année



L'Esprit est très apprécié à l'apéritif avec des toasts de brandade de morue. Il fera l'unanimité avec un plateau de fruits de mer ou des moules gratinées.

