

L'ESPRIT

BLANC



CARACTÉRISTIQUES

2022

I.G.P.

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

13% vol

CÉPAGES

Vermentino	60%
Chardonnay	20%
Viognier	20%

VENDANGES & VINIFICATION

Le Chasan, 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 inertées 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-régulés.

DÉGUSTATION

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

ACCORDS / METS

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, des moules gratinées ou avec des viandes blanches.

SERVICE : Entre 8 et 10°C.

GARDE

A boire dans l'année.



L'ESPRIT

BLANC



CHARACTERISTICS

2022

I.G.P.

Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue

13% vol

VARIETIES

Vermentino	60%
Chardonnay	20%
Viognier	20%

HARVEST & VINIFICATION

Chasan, Chardonnay and Vermentino are harvested at the beginning of the harvest to favour freshness and acidity. Viognier is a grape variety for which the optimal maturity is later. The harvest is cooled after harvesting. The vats are inerted before the juice obtained by direct pressing is received. The yeasts ferment between 16 and 18°C. Vinification and maturation take place in thermo-regulated stainless steel and concrete tanks.

TASTING

The light yellow colour with green hues precedes an exotic nose of fresh white fruit. The attack in the mouth is marked by a beautiful freshness, with a crisp character. It is a model of balance with a fine, fruity texture.

FOOD PAIRINGS

L'Esprit is very appreciated as an aperitif with brandade de morue toasts. It will be unanimously appreciated with a seafood platter, mussels au gratin or with white meats.

SERVING : Between 8 and 10°C.

AGING POTENTIAL

To be drunk within the year.

