



MAS DE VESSIERE

Pays d'Oc - Blanc 2018

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Pays d'Oc
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Grenache blanc (70%) / Muscat à petits grains (30%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges nocturnes.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique.
Elevage en cuve inox thermo-régulée.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, claire, reflets argentés.
NEZ : Frais, fruité, arômes de fleurs blanches, arômes de citron, arômes de coing, arômes de poire, arômes de minéral.
BOUCHE : Fine, délicate, juteuse, souple, minérale, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 14°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2020

Powered by **Plugwine**

