



MAS GABRIEL

FICHE TECHNIQUE

Champ des bleuets 2019

AOP Languedoc blanc

CEPAGES : Vermentino 80%, grenache blanc 10%, grenache gris 10%, vignes de 10 ans conduites en cordon royat.

TERROIR : une seule parcelle à St Jean de Bébien, Pézenas, sur un sol avec des galets roulés.

VENDANGES : manuelles, rendement 40hl /ha.

VINIFICATION et ELEVAGE : pressurage de grappes entières, débourbage à froid, suivi par une fermentation avec contrôle de la température.
Vinification et élevage pour 30% du vin en fûts d'acacia, avec batonnage des lies pendant 2 mois.

DEGUSTATION : Vin très délicat et fleuri sur des notes de poire fraîchement coupée, d'anis étoilé, de fenouil et de gingembre confit. La bouche est ample, mais équilibré avec du joli fraîcheur en finale.

Mis en bouteille le 11 mars 2020

Bouteilles produites : 2600

Vol : 13,5%

Vin biologique

Cette cuvée revient pour la première fois depuis 2015!