

L'ESPRIT

BLANC



CARACTÉRISTIQUES

2022
I.G.P.
Pays des Bouches du Rhône Terre de Camargue
13% vol

CÉPAGES

Vermentino	43%
Chasan	38%
Viognier	13%
Chardonnay	6%

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.

