



APPELLATION

Vin de France



TERROIR

Argilo-calcaire et marnes rouges & jaunes



CÉPAGES

- Sauvignon Blanc (25%)
- Petit Manseng (25%)
- Chenin Blanc (25%)
- Riesling (25%)



VINIFICATION

- Ramassage manuel avec tri des raisins/grappes à la vigne
- Pressurage direct
- Vinification en amphores de 400 litres



ÉLEVAGE

36 mois en Amphores sur lies



DÉGUSTATION

Belle robe jaune, boisé fondu. Vin très aromatique avec une belle longueur en bouche. Tournée vers la gastronomie, avec ses notes oxydatives douces et de muscade, d'épices de brioche et fruits secs.



ACCORDS GOURMANDS

Sa palette d'arômes très large en fait un vin de table par excellence, à associer avec des plats terre – mer, des épices, et bien sûr avec un beau plateau de fromage.



COMMENTAIRE DU VIGNERON

C'est en Crête que nous sommes partis à la recherche d'amphores et que nous avons rencontré Manolis. Il nous a façonné des amphores "brutes" grâce au savoir-faire de plusieurs générations de potiers. Une aventure qui dure depuis 2015!



BLANC | 2019

Creta Amphora

Certifié agriculture biologique depuis 2009
Certifié culture en biodynamie depuis 2011



Tel: 04 66 81 10 27 | Port: 06 32 07 05 16

Mas d'Españet
30730 Saint Mamert du Gard

www.masdespanet.com
masespanet@wanadoo.fr