



## APPELLATION

Vin de Pays des Cévennes



## TERROIR

Argilo-calcaire



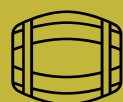
## CÉPAGES

- Viognier (40%)
- Sauvignon Blanc (50%)
- Colombar et Terret (10%)



## VINIFICATION

- Égrappage
- Pressurage direct
- Vinification en cuve sur lies



## ÉLEVAGE

6 mois en cuve



## DÉGUSTATION

Teinte couleur d'or clair, nez fin sur des notes d'acacia ou de verger en fleur. Minéral et fruité!



## ACCORDS GOURMANDS

Idéal à l'apéritif, sur un buffet printanier ou avec des poissons à la plancha.



## COMMENTAIRE DU VIGNERON

Un assemblage particulier qui allie la fraîcheur du sauvignon blanc et les arômes du viognier, toute la fraîcheur du terroir. En retrouvant dans nos vins l'arôme du freesia (fleur rouge, rose ou blanche) l'idée d'une nouvelle gamme de cuvée est née. Fruit, fraîcheur, finesse et gourmandise sont réunis dans ce vin.



BLANC | 2022

# Freesia

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'Espagnet  
30730 Saint Mamert du Gard

[www.masdespanet.com](http://www.masdespanet.com)  
[masespanet@wanadoo.fr](mailto:masespanet@wanadoo.fr)