



ESPERANDIEU - Blanc
AOC Minervois

TERROIR

Sol argilo-calcaire, entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Causse du Haut Minervois.

ENCEPAGEMENT

Assemblage de Grenache Blanc, Marsanne, Muscat Petit Grain, Vermentino.

VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément. Pressurage direct et fermentation à basse température. Mise en bouteille précoce.

DÉGUSTATION

Nez très frais, notes de pêches blanches, de poires. Belle matière en bouche, de l'acidité et de la finesse pour ce vin blanc élégant qui saura vous séduire !

Suivant le dégustation recherchée, il se boit à une température de 10 à 15°C.

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, plateau de fruits de mer, asperges, gambas flambées, calamars à la plancha.

CONSERVATION : 2 à 3 ans

*Un vin blanc élégant,
qui saura vous séduire !*

Olivia et Nicolas