



# Esperandieu

Blanc - AOC Minervois

## TERROIR

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

## ENCEPAGEMENT

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

## VINIFICATION

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

## DEGUSTATION

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 la dégustation recherchée, il se boit à une  
température 15 à 20°.



## ACCORD METS ET VINS

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

## CONSERVATION

2 à 3 ans.

## CRITIQUES ET DISTINCTIONS

"Tropical et rond, avec une acidité  
mordante et lustrée, et le fruit scintille  
en bouche tel une boule à facettes. Sec,  
super rafraîchissant et prononcé. Vous  
l'engloutiriez par une journée chaude."

Esperandieu 2019  
AOC Minervois  
note : 16,5/20

*Jancis Robinson*

Jancis Robinson  
Master of Wine

