



Esperandieu

Blanc - AOC Minervois

TERROIR

Sol argilo-calcaire entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Terroir de Cazelles.

ENCEPAGEMENT

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

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 !

Se boit frais pour offrir une belle expérience de dégustation.



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

CAILHOL GAUTRAN