



# 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, Roussanne, 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.



## CONSERVATION

2 à 3 ans.

## ACCORD METS ET VINS

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

## CRITIQUES ET DISTINCTIONS

**2024 tasting notes - Decanter.com**

by *Natalie Earl*

**Decanter**

« Ce mélange de 6 variétés tend avec charme vers ces emblématiques herbes de la garrigue, avec des notes distinctes de thym et de romarin. Il a également cette touche saline et iodée que j'apprécie beaucoup, puis s'ouvre sur des notes plus florales et de fruits blancs charnus. »

Esperandieu 2023, AOC Minervois

**Note : 89/100**

CAILHOL GAUTRAN