

Mas Seren, Languedoc-Roussillon, France

Etincelle nomade 2022

IGP Cévennes



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 12,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

70 % Vermentino
30 % Ugni Blanc



Terroir

Localisation : commune de Monoblet
Altitude de 300 mètres
Type de sol : marne calcaire



Viticulture

Agriculture biologique (certifié AB)
Enherbement naturel entre les rangs
Rendement de 25 à 30 hl / ha
Taille en gobelet ou Cordon de Royat
Vendanges manuelles



Vinification

Vinification parcellaire
Remontage et/ou pigeage
Levures naturelles
Elevage de 5 mois en cuve



Service

8 à 10° C



Garde

1 à 3 ans



Accord

Apéritif
Poissons grillés ou en tartare
Asperges
Légumes farcis
Salades composées



Dégustation

Ce vin exhibe une robe pâle aux reflets verts. Le nez explosif sur la pêche blanche et l'abricot est relevé par des notes citronnées. La bouche est croquante, acidulée sur le citron et la mandarine. L'attaque est ronde et se déroule sur une finale fraîcheur tout en offrant une jolie longueur.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE