

MAS PONTIUS

« Fruité & Acidulé »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

50 % Chardonnay - 25 % Marsanne - 25 % Roussanne

NATURE DU TERROIR

12 hectares de vignes âgées de 20 à 50 ans.

VINIFICATION

En cuve béton. Pressurage direct.

ÉLEVAGE

En barrique.

DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle au reflet vert.

Nez : arômes d'abricot, de fruits exotiques et d'agrumes.

Bouche : croquante et acidulée qui apporte de la persistance.

Garde : 1 à 3 ans

Degré d'alcool : 13 vol.

Température de service : 10 - 12°C

Accords mets et vins : fruits de mer, asperges vertes, cuisine asiatique.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



GARD

