

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## MAS NEUF L'Inédit

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** Muscat petits grains 60%, Sauvignon blanc 40%

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 10€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argile rouge caillouteuse

**Vinification :** Vendanges relativement tardives, pressurage pneumatique. Débourage statique en cuve, à froid (environ 5°C), avec stabulation sur bourbes pendant 3 à 7 jours. Soutirage, fermentation alcoolique.

**Rendement :** 85 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 300 000

**Élevage :** Inox

**Certification bio :** Oui

**Méthode de culture :** Biologique, HVE

**Degré alcoolique :** 11%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Jaune doré.

**Nez :** Complexe, fruits exotiques et agrumes, mais aussi fleurs blanches.

**Bouche :** Bel équilibre en bouche entre le moelleux et la fraîcheur.

### SERVICE

**Température :** 10°C

**Accords mets et vins :** Apéritif, foies gras, fromages bleus, desserts (notamment tartes aux fruits).

**Conditionnement :** 75 cl

