



# mas de **carrat**

## LE PISTACHIER

APPELLATION	AOP LANGUEDOC BLANC
CÉPAGES	Roussanne 80% - Grenache blanc 20%
ORIGINE	Saint-Drézéry - Terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires caillouteux du quaternaire Âge moyen des vignes : 25 ans Densité de plantation : 6400 pieds/hectare
VITICULTURE	Travail du sol raisonné, 1 rang sur 2 Vendanges manuelles en cagettes de 20 kg Rendement 40 hl/hectare
VINIFICATION	Pressurage direct des grappes entières Débourbage statique à froid Fermentation en cuve inox
DÉGUSTATION	Température de service 11°-14°C La robe est or pâle avec de légers reflets verts. Le premier nez développe des notes de chèvrefeuille et de lys. La bouche est équilibrée, franche et minérale.



VIN BIOLOGIQUE  
FR BIO 10  
AGRICULTURE FRANCE

Alcool : 14% vol.  
Contenance : 75 cl - 150 cl