



mas de

carrat

Alcool : 14% vol.
Contenance : 75 cl
Bouteilles : 1 190

LE PISTACHIER 2019

APPELLATION	Vin de France
CÉPAGES	Roussanne 100%
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 en intégralité rang et cavaillon Vendange manuelle en cagettes de 20 kg Rendement 45 hl/hectare
VINIFICATION	Pressurage grappes entières suivi d'un débourbage statique à froid Départ de fermentation en cuve inox avec contrôle des températures Entonnage et fermentation malolactique
DÉGUSTATION	Température de service 6°-8°C Jolie robe brillante avec des nuances dorées. Nez expressif qui évoque la frangipane, le marron glacé, la truffe et le gingembre confit. Bel équilibre en bouche, de la salinité et de l'onctuosité. Un vin élégant et complexe idéal pour accompagner un poulet à la crème aux épices douces.