Mas des Armes
360 - blanc



Le Mas des armes est situé sur les terroirs d'Aniane où éclosent tant de vins célèbres… Marc et Régis Puccini, agriculteur dans l'âme et passionnés de vin, ont démarré une belle aventure en reprenant ce domaine. Les deux frères, sous des abords modestes, voire discrets, affichent pour leur domaine une ambition forte d'excellence.

TERROIR : IGP Pays de l'Hérault 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Sauvignon, viognier, vermentino, roussanne.

VINIFICATION :
Élevage de 6 mois en barriques neuves.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 11°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera volailles, salade méditerranéenne, fromages persillés, poissons.

GARDE : 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe est d'un ton pâle avec des reflets verts, rare pour une cuvée élevée en barrique. Son nez est intense et gourmand avec des notes de fruits à chair blanche, de fleurs blanches, des notes toastées et boisées. En bouche le vin se dévoile sur une belle fraîcheur avec une minéralité soutenue.