Mas Haut-buis
Les Agrunelles - blanc



Situé à 650m d'altitude à la Vacquerie, en plein cœur du Larzac. Le Mas Haut Buis a été crée en 1999 par Olivier Jeantet, un vigneron autodidacte et passionné. Ses vins sont issus de vignes plantées sur les Terrasses du Larzac, dans le village de Poujols et la vallée de Lauroux, et cultivées intégralement en bio.

TERROIR : IGP Pays de l'Hérault 13.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Roussanne, grenache blanc, grenache gris.

VINIFICATION : Sous-bois, levures indigènes.
Élevage 12 mois en demi-muids et foudres.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera des Saint Jacques flambées, bisque de homard, plateau de fruits de mer.

GARDE : -

SPÉCIFICITÉS : Un nez sur des fleurs blanches et de jasmin, ce vin est assez minéral au nez, pierre à fusil. Une bouche vive et minérale, on y retrouve une touche d'agrumes, le kumquat.