



f

Le Mas blanc

AOP LANGUEDOC

Cépages : 70% Grenache, 30 % Vermentino

Millésime : 2025

Rendements : 25 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 14 %

Potentiel de garde : A boire jeune 2 à 4 ans.

La robe est jaune pâle aux reflets or.

Le nez est fruité sur des notes de poire et de pêche de vigne.

La bouche est ample à la finale séveuse.

Dégustation : A boire bien frais. Idéal avec des poissons grillés et de la viande blanche.

