

Mas des Bressades

Cuvée Excellence Blanc

L'excellence de nos vignes de Roussanne et de Viognier s'incarnent ici dans un vin avec une robe d'or intense.

Le nez d'une grande complexité nous donne à percevoir des notes florales et de silex qui dominent des senteurs de pêche, de fruits exotiques et d'épices douces. Une bonne acidité vient soutenir une bouche dans laquelle dominent le fruit et les arômes de torréfaction. Ces arômes persistent longuement en bouche pour le plus grand plaisir des papilles.

Cépages : Roussanne 70%, Viognier 30%.

Terroir : Galets roulés du Rhône.

Vinification : Après macération pelliculaire, le vin est directement entonné dans des barriques et des amphores pour fermenter puis poursuivre son élevage pendant 6 mois. La fermentation malolactique n'est pas faite.

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera parfaitement des poissons cuisinés, mais également des viandes blanches ou encore de bon fromage comme le Roquefort. Il relèvera aussi vos desserts chocolatés.

Distinctions : Médaille d'argent au Concours des Vins de Nîmes 2018. 90 Wine advocate, Médaille d'Argent au Concours des Vins de Nîmes 2017. Médaille d'Or au Concours des Vins de Nîmes 2016, 90 Wine advocate. 95/100 top Rhône Valley White Decanter 2015.